



## Nos suggestions

### Hiver 2024

*Escargots en coquille croustillante*

½ douzaine : 11 €

la douzaine : 22 €

*Terrine de foie gras aux épices*

En entrée : 16 €

*A emporter : 12 €*

Confiture de Noël du Climont | navette

*Parmentier de la mer*

En entrée : 16 €

Espuma de patates douces à la vanille

En plat : 25 € (avec du risotto)

Noix de Saint-Jacques | Crevettes | Saumon | Crumble de parmesan

Sauce au beurre blanc demi-sel

*Terrine de gibier d'Alsace et ses pickles*

En entrée : 14 €

*A emporter : 11 €*

Toast grillé



*Raviole ouverte de truite saumonée*

En plat : 25 €

*A emporter : 21 €*

Sauce safranée

*Ballotine de chapon farcie aux marrons*

En plat : 25 €

*A emporter : 21 €*

Sauce crème | légumes de saison | accompagnement au choix

*Picanha de bœuf*

En plat : 25 €

*A emporter : 21 €*

Sauce barbecue | légumes de saison | accompagnement au choix



*Torche aux marrons revisitée*

Sur place : 8,50 €

*A emporter : 4 €*

Glace marron, meringue, crème de marrons et chantilly

*(sans la glace)*

*Salade d'oranges au gingembre confit*

Sur place : 8,50 €

*A emporter : 4 €*

*Tartelette au chocolat*

Sur place : 8,50 €

*A emporter : 4 €*

Crème glacée menthe-chocolat

*(sans la glace)*

*Choux au sésame noir*

Sur place : 8,50 €

*A emporter : 4 €*

Crèmeux de citron