

Terroir & Co, un nom pour mettre en avant le terroir alsacien, ses **producteurs** et leurs produits révélés par le biais d'une cuisine inspirée

ENTRÉES

	Prix en €
LA TRUITE SAUMONÉE - Pisciculture Aux Sources du Heimbach, Wingen <i>En sashimi, salade de pommes de terre ratte et caviar avruga</i>	13
LE VEAU - Ferme Ernwein, Oberhausbergen <i>En pâté en croûte au foie gras, pickles de choux fleurs multicolores</i>	16
Ⓥ L'ENDIVE - Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>En salade sur un houmous au cumin et citrons confits</i>	12
L'ŒUF BIO - Ferme Goettelmann, Meistratzheim <i>En meurette, pissenlits et truffe noire</i>	14
LE TOPINAMBOUR ET SA NOIX DE SAINT-JACQUES FRANCAISE Ferme Nicole Muller, Griesheim Sur Souffel <i>En espuma, à l'huile de colza au citron</i>	15

PLATS

NOIX DE SAINT-JACQUES FRANCAISES ET SALSIFIS Ferme Rosenmeer, Innenheim <i>Justes saisies, salsifis à la badiane, crème vanille réglisse</i>	26
CABILLAUD SAUVAGE ET LEGUMES RACINES La Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>Le dos à la vapeur, tombée de poireaux et carottes de couleurs poêlées</i>	22
LE CHEVREUIL FUMÉ EN SALLE - De la chasse de nos forêts <i>Le carré, embeurré de choux d'hiver, sauce poivre vert et menthe</i>	28
VEAU ET PATATES DOUCES - Ferme Ernwein, Oberhausbergen <i>L'entrecôte, patates douces en gratin, gingembre et sauce curry</i>	25
Ⓥ LE CHOU - La Ferme de Marthe, Fessenheim-le-Bas <i>Farci de nouilles chinoises, carottes sanguines, bouillon de légumes</i>	17

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES D'ALSACE <i>Sélection des plus beaux fromages de notre région</i>	12
L'AMER - Sommer, Ingwiller <i>En sirop, variation autour des agrumes</i>	9
LA POMME - La ferme des pommiers, Schnersheim <i>Poêlée et compotée, Dampfnudel caramélisée, glace vanille</i>	9
LE NUT'ALSACE - Chocolatier Jacques Bockel, Saverne <i>En entremets au chocolat croquant et en glace</i>	9
LE CAFÉ GOURMAND - Selon la récolte <i>Surprise des pâtisseries !</i>	11

Au déjeuner, découvrez la suggestion des produits du jour

Entrée + plat
ou plat + dessert
22€

Entrée + plat
+ dessert
27€



Tous nos plats
sont faits maison



Plats végétariens