

## LES ENTRÉES

<b>Salade de Gageac</b> (magret de canard fumé maison, gésiers de canard, pommes de terre confites, noisettes, champignons)	<b>Petite</b> 10,50€	<b>Grande</b> 18€
---	-------------------------	----------------------

*Accords boissons : BEAUJOLAIS ou VIN ROUGE CORSE*

<b>Velouté de potimarron crème de noisette et toast de chèvre</b>	<b>Petit</b> 9€	<b>Grand</b> 16€
---	--------------------	---------------------

*Accords boissons : PINOT GRIS MOELLEUX, PINOT NOIR*

<b>Salade de pot-au-feu tiède, bio de chez Hoeffel (Walbourg), vinaigrette au raifort</b>	<b>Petite</b> 11,50€	<b>Grande</b> 19€
---	-------------------------	----------------------

*Accords boissons : RIELSING, PINOT BLANC*

# LES PLATS

**Cordon bleu de veau à la raclette et au collet de porc fumé maison, robe de noix et noisettes** 23€

Accords boissons : CÔTES DU RHÔNE ou BEAUJOLAIS

**Risotto Fregola Sarda aux gambas et aux noix de Saint Jacques, crème d'agrumes** 25€

Accords boissons : CHARDONNAY ou MUSCADET

**Onglet de boeuf sauce à la moutarde Alélor et à la coriandre, pickles d'oignons rouges** 23€

Accords boissons : BUCEFALO, CULOMBU, CROZES HERMITAGE, et tous les BORDEAUX ROUGES

**Gourmandises de pois cassés et lentilles, crème de houmous (plat végétarien)** 17,50€

Accords boissons : RIESLING, CHARDONNAY ou CHABLIS

**Accompagnement** : pommes dauphines, légumes de saison, frites ou spätzle

**Menu enfants :** 9€

**Poisson pané ou escalope à la crème, frites ou spätzle, légumes de saison, 1 boule de glace**

Accord boisson : SIROP À L'EAU

# LES DESSERTS

**Accords boissons pour tous les desserts :** PINOT GRIS MOELLEUX L'ENCHANTEUR, CRÉMANT ROSÉ RITT, ou GEWURTZTRAMINER HENGST

Dessert du moment	(voir vitrine)	4,80€
Profiteroles		8,00€
Glaces artisanales	Cannelle, citron, framboise, pistache, vanille, café, chocolat, quetsche (avec alcool)	2,9€ / boule
Café liégeois	Café froid, glace vanille, chantilly	8,50€
Coupe des marronniers	Glace cannelle vanille meringue et crème de marrons)	9,50€
Dame blanche	Glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly	9€
Coupe gourmande	Glace chocolat et noisettes, copeaux de cookie et de chocolat, chocolat fondu)	9,50€

**Les glaces sont 100% bio, et réalisées par une glacière locale (Éternel Sarbat Kindwiller)**