

La Carte de Noël



English? Ask Us



Deutsch? Fragen Sie uns



Végétarien

Carte disponible jusqu'au 3 janvier 2027
(hors 31 décembre au soir)

POUR DÉBUTER

Raviole de Royans, sauce au foie gras	22.00€
Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes aux épices, toast brioché	24.00€
Œuf parfait et cappuccino de crème de potimarron, crème montée aux quatre-épices	12.50€
Tarte fine de boudin blanc, éclats de truffe, jus réduit au porto	17.50€
Velouté de légumes	9.00€
Cassiolette de champignons	Petit 14.50€ Grand 22.50€

LES DÉLICES DU CHEF

Supplément assiette d'accompagnement : 5€ (frites, spaetzle, légumes du moment)

Balade végé hivernale	24.00€
Chou rouge aux châtaignes, verrine de soupe, samoussa aux légumes, légumes rôtis, tomme d'Alsace, croustis de pommes de terre au fromage d'Alsace	
Civet de sanglier grand veneur, pommes confites, purée de patates douces	25.00€
Pavé de sandre rôti sur peau, sauce au beurre blanc au crémant d'Alsace, risotto aux agrumes	28.00€
Raviole ouverte de poisson du moment, accompagnements du chef	26.00€
Pièce du boucher (voir tableau des suggestions)	
Suprême de volaille fermière aux écrevisses, mousseline de patates douces et châtaignes	26.50€
Magret de canard laqué aux épices douces de Noël et aux agrumes, mousseline de patates douces et de châtaignes	28.00€

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.
Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.
Carte des allergènes sur demande.

LE COIN DES PETITS GOURMANDS

Carte enfant jusqu'à 12 ans

Assiette de spaetzle sauce crème, jambon blanc	8.00€
Émincé de poulet sauce crème, frites	8.00€
Plat au choix à la carte (1/2 portion)	14.00€
1 boule de glace	2.95€

Nos menus sont disponibles midi et soir (hors soirée du 31.12)
Menu entrée, plat, dessert - hors boissons

LE MENU DES TERROIRS : 34€

Œuf parfait et cappuccino de crème de potimarron, 
crème montée aux quatre-épices

Civet de sanglier grand veneur,
pommes confites, purée de patates douces
OU

Raviole ouverte de poisson du moment,
accompagnements du chef

Nougat glacé

LE MENU DES SAVEURS : 42€

Terrine de foie gras de canard,
chutney de pommes aux épices, toast brioché

Pavé de sandre rôti sur peau,
sauce au beurre blanc au crémant d'Alsace, risotto aux agrumes
OU

Suprême de volaille fermière aux écrevisses,
mousseline de patates douces et châtaignes

Bavarois aux fruits rouges, insert au chocolat

LE MENU DÉLICES DE NOËL : 59€

Raviole de Royans, sauce au foie gras

Magret de canard laqué aux épices douces de Noël et aux agrumes,
mousseline de patates douces et de châtaignes
OU

Pavé de sandre rôti sur peau,
sauce au beurre blanc au crémant d'Alsace, risotto aux agrumes

Bûche Signature glacée marron-praliné,
caramel au beurre salé, génoise au chocolat, glaçage rocher

Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux (Expérience, Essentiel, Signature, Parenthèse...) :
entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.

FROMAGES D'ALSACE

Trois variétés de fromages d'Alsace, salade verte	9.00€
---	-------

PLAISIRS SUCRÉS

Nougat glacé	9.00€
--------------	-------

Bûche Signature glacée marron-praliné, caramel au beurre salé, génoise au chocolat, glaçage rocher	13.00€
--	--------

Crème brûlée aux épices de Noël	9.00€
---------------------------------	-------

Tarte aux myrtilles	6.80€
---------------------	-------

Bavarois aux fruits rouges, insert au chocolat	9.00€
--	-------

COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES 8.50€ la coupe

Dame Blanche

2 boules : vanille
sauce chocolat, amandes effilées grillées, chantilly

Café Liégeois

2 boules : café
expresso, éclats de noisettes, chantilly

Chocolat Liégeois

2 boules : chocolat
sauce chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

LES GOURMANDES 11.00€ la coupe

Douceur

3 boules : vanille, marron, nougat
éclats de marron, sauce chocolat, chantilly

Délice

3 boules : noix, marron, chocolat noir
éclats de noix, sauce chocolat, chantilly

Fraîcheur

3 boules : orange, framboise, citron
coulis de fruits rouges, meringue

Gourmande

3 boules : marron, chocolat noir, orange
marmelade d'orange, éclats de noix, chantilly

LES GLACES -----

Vanille
Café
Chocolat noir
Rhum-raisin
Marron
Nougat
Noix

CARTÉ D'OR

LES SORBETS -----

Framboise
Orange
Citron

TARIF GLACE ET SORBET :

1 boule : 2.95€
2 boules : 5.80€
3 boules : 8.75€

Supplément :
Chantilly : 1.00€
Chocolat chaud : 1.50€
Digestif arrosé : 4.00€