

Nos menus sont servis à l'ensemble de la table et pour un minimum de 15 personnes sur réservation.

LE MENU DU RANDONNEUR 33,90€

Terrine des Moines pistache-noisette,
crudités fraîches
OU
Duo de jambon cru et cuit, crudités fraîches

Choucroute garnie
OU
Poitrine de veau farcie, gratin dauphinois,
carottes glacées

Fromage
OU
Kougelhkopf glacé au kirsch OU vacherin glacé
OU tarte aux myrtilles maison

(Supplément de 2,50€ par personne pour du munster en + du dessert)

LE MENU DU PÈLERIN 42,90€

Pâté en croûte et crudités fraîches
OU
Presskopf et crudités fraîches
OU
Salade vigneronne

Bouchée à la reine et knepfler frais
OU
Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre
à l'ail des ours, beurre blanc

Fromage
OU
Kougelhkopf glacé au kirsch OU vacherin glacé
OU tarte aux myrtilles maison

(Supplément de 2,50€ par personne pour du munster en + du dessert)

LE MENU DU MOINE 45,90€

Saumon fumé des Moines et concombre à l'aneth
OU
Foie gras de canard à l'élixir des Moines,
confit d'oignons et brioche parisienne

Pavé de sandre sur son lit de choucroute,
et sa sauce au riesling
OU
Pièce de veau fondante au pinot noir,
gratin dauphinois et carottes glacées

Fromage
OU
Kougelhkopf glacé au kirsch OU vacherin glacé
OU tarte aux myrtilles maison

(Supplément de 2,50€ par personne pour du munster en + du dessert)

