

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

### LE MENU DU RANDONNEUR 35,90€

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  
Kougelhoph 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 knepfles frais  
OU  
Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre  
à l'ail des ours, beurre blanc  
\*\*\*\*  
Fromage  
OU  
Kougelhoph 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  
Kougelhoph glacé au kirsch OU vacherin glacé  
OU tarte aux myrtilles maison

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

