

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

LE MENU DU RANDONNEUR 28,90€

Choucroute garnie
OU
Bœuf gros sel et crudités fraîches

Fromage

Tarte aux myrtilles maison

LE MENU DU PÈLERIN 34,90€

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
Kougelhopf 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 39,90€

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,
sauce au riesling
OU
Pièce de veau fondante au pinot noir,
gratin dauphinois et carottes glacées

Fromage
OU
Kougelhopf glacé au kirsch
OU
Vacherin glacé
OU
Tarte aux myrtilles maison

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

