

Nos menus

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
- 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 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
- 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 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

- Croustillant 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
- Kougelhopf glacé au kirsch OU vacherin glacé
OU tarte aux myrtilles maison

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