

Sur réservation

Privilège

Menu de Septembre 2026

Vendredi 11 au soir, samedi 12 au soir et dimanche 13 septembre midi

Vendredi 18 au soir, Samedi 19 au soir

60 €

Amuse-bouche du chef

Entrées

Betteraves rôties, Chèvre frais et Pomme croquante

Vinaigrette au miel et au vinaigre de cidre,
noisettes torréfiées et jeunes pousses

ou

Velouté de Potimarron, Oeuf parfait

Émulsion légère au lard fumé, graines de courge
et mouillettes de pain de campagne

Plats

Suprême de Volaille fermière rôti, jus réduit au thym

Crèmeux de céleri-rave, carottes glacées
et pommes de terre fondantes

ou

Filet de Truite rôti sur peau

Beurre blanc au Riesling de Moselle, fondue de poireaux,
courgettes juste saisies et écrasé de pommes de terre aux herbes

Dessert

Tarte fine aux Quetsches, glace à la vanille

Prunes légèrement compotées et crumble aux amandes

ou

Poire pochée aux épices douces, crèmeux au chocolat noir

Sablé croustillant et caramel au beurre salé

Café et ses Mignardises