

WINSTUB « RABSEPPI-STEBBEL »

Les Entrées

Lobe de foie gras de canard cuit au torchon, chutney de fruits, brioche tiède	20 €
Escargots de la ferme « Caro » façon accras, flan de persil	20 €
Pâté en croûte de foie gras de canard, figue au porto, bouquet de mâche	18 €
Salade tiède de poulpe, pomme de terre Amandine, vinaigrette aux agrumes	18 €
Salade de mâche façon « Ganzaliesel »	19 €
Brochette de gambas en kadaïf, tagliatelles de courgettes, guacamole et sauce cocktail	22 €

Les Poissons

Cuisses de grenouilles poêlées aux herbes, pousses d'épinards au vert	25 €
Trio de poissons, sauce au riesling, spaetzlés	28 €
Filet de dorade, légumes barigoule et gnocchis	20 €
Tourte aux Noix Saint Jacques, julienne de légumes, croqu'en sel de fenouil et jeunes pousses d'épinards	22 €

Les viandes

Magret de canard, garniture automnale, jus sangria	25 €
Tournedos de bœuf, jus corsé à l'échalote, petits légumes	30 €
Bouchée à la reine, nouilles boulangères	18 €
Traditionnelle choucroute alsacienne	20 €
Civet de gibier, wassertriwelas au beurre	20 €

Les Végétariens

Velouté de potimarron, graines de courges caramélisées, brisures de châtaignes	12 €
Tartelette de légumes confits	16 €

Les Fromages

Trilogie de fromages	10 €
----------------------	------

Menu enfant 14 € (jusqu'à 12 ans)

Steack de bœuf haché OU Escalope de saumon
Escalope de volaille OU Nuggets
Accompagnement : purée/frites/nouilles
Coupe glacée OU Mousse au chocolat

Les Desserts

Tarte aux fruits du moment	8 €
Vacherin glacé aux trois parfums	10 €
Crème brûlée à la vanille	10 €
Chou gourmand, poire pochée, noix de pécan et sauce chocolat	10 €
Millefeuille quetsche – vanille, glace cannelle	10 €
Savarin aux fruits de la passion, minestrone de mangue ananas, sorbet coco	10 €
Gâteau forêt-noire, sorbet griottes	10 €
Brie au kirsch, sorbet griottes	10 €
Tiramisu en coque, glace moka	10 €
Torche aux marrons, coulis d'églantines, glace badiane	10 €
Café gourmand du pâtissier	12 €

MENU 34 €

Pâté de viande
petites crudités et bouquet de salade

Agneau confit
caponata et polenta croustillante

Gâteau forêt Noire, sorbet griotte

Ou

Mousse au chocolat, crème anglaise à la vanille

MENU 40 €

Brochette de gambas en kadaïf, tagliatelles de courgettes
guacamole et sauce cocktail

Ou

Lobe de foie gras de canard cuit au torchon, chutney de fruits, brioche tiède

Quasi de veau
purée butternut et légumes oubliés

Ou

Lotte rôtie
retour champêtre, crumble au parmesan

Tiramisu en coque, glace moka

Ou

Traditionnel Paris-Brest, crème glacée caramel