RABSEPPI STEBEL

Consommé clair aux « Marikknepfle »	15 €
Saladine folle du Parc (champignons, œuf dur, truite et saumon fumés, avocat, tomates)	18 €
Pâté de gibier, assortiment de crudités	18 €
Fleischschnacka de jarret de porc, quelques feuilles vertes	15 €
Pâté en croûte de foie gras aux trompettes de la mort et suprêmes de poule et de canard	20 €
Tartare de dorade royale sorbet avocat yuzu	20 €
Terrine de foie gras de canard chutney aux fruits du baerawecka , brioche tiède	26 €
Ragoût de lentilles vertes du Puy, céleri, pommes œuf poché, jus de volaille	15 €

Quenelles de brochet gratinées épinards en branche	20 €
Jambonnettes de grenouilles poêlées au beurre d'herbes aromatiques, roïgebradeldi	28 €
Matelote de poissons d'eau douce, velouté au Riesling	30 €
Goujonnettes de carpes frites, pommes Pont-neuf	26 €
Vol au vent traditionnel ris de veau, volaille fermière, champignons de Paris	26 €
Choucroute de Krautergersheim aux accompagnements de notre bouchère Sophie	24 €
Tête de veau fondante servie tiède sauce gribiche	24 €
Magret de canard à l'orange navets boule d'Or et carottes, jus corsé	26 €
Faux filet Herdshire grillé au poivre du Sichuan pommes Pont-Neuf	32 €
Tendre quasi de veau farandole de légumes oubliés	28 €

Ardoise de FROMAGES

élevés par Bernard ANTONY – maître fromager 15 €

MENU JUNIOR 16 € : au choix (jusque 12 ans)

Steack haché de bœuf , Escalope de saumon
Nuggets ou Escalope de volaille
nouilles, frites, purée

Coupe glacée ou Mousse au chocolat

Toutes nos viandes sont issues de la Communauté Européenne

DESSERTS

Tarte aux fruits du jour	9 €
Mousse au chocolat noir Acarigua	10 €
Baba trempé au rhum comme autrefois	12 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums	12 €
Gâteau Forêt-Noire, sorbet griottes	12 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10 €
Torche aux marrons, coulis d'églantines	12 €
Nougat glacé au miel et pépites de croquants, variation autour de la pomme	12 €
Barlettes de pain perdu caramélisées, poire fondante, glace vanille de Madagascar	12 €
Café gourmand du pâtissier	14 €

MENU Rabseppi 36 €

Tarte à l'oignon à la façon de ma mère
ou
Fleischschnacka de jarret de porc
quelques feuilles vertes

Quenelles de brochet gratinées
aux épinards

Nougat glacé au miel et pépites de croquants
variation autour de la pomme

MENU 45 €

Pâté en croûte de foie gras et trompettes de la mort
aux suprêmes de poule et de canard
ou
Saladine folle du Parc
(champignons, œuf dur, truite et saumon fumés, avocat, tomates)

Tendre quasi de veau
farandole de légumes oubliés
ou
Goujonnettes de carpes frites
pommes Pont-neuf

Barlettes de pain perdu caramélisées, poire fondante
glace vanille de Madagascar
ou
Carpaccio d'ananas
coulis des îles, cigare croustillant, sorbet coco

*Pour le **Bien être** de nos équipes, les restaurants ferment*
*à **15h30** au déjeuner et **23h** au dîner*

PRIX NETS