

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

« **Et des saveurs iodées,
des embruns...** »

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

« **Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »

10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

« **Et des saveurs iodées,
des embruns...** »

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

« **Et des saveurs iodées,
des embruns...** »

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €

LA CARTE

« Ici des goûts délicats et frais... »

Carotte/Pomelo/Coriande



*Carotte cuite au pamplemousse,
vinaigrette aigre douce à la coriandre/ 22€*

Saint-Jacques/Céleri/Genièvre

*Saint-Jacques grillée et à cru, céleri imprégné au Gin et
consommé des bardes à la genièvre/ 26€*

Joue de cochon/Crevettes/Pomme

*Crevettes tapées, joue de cochon panée et
hollandaise au beurre de corail/ 24€*

Huître/Kiwi/Navet

Salade de kiwi et navet, huîtres pochées et leche de tigre / 25€



ENTREE VEGETALE

TARIFS EN TTC – SERVICE COMPRIS

LA CARTE

**« Et des saveurs iodées,
des embruns... »**

Liche/Salsifis/Noix

*Liche grillée, salsifis braisés au vin de noix,
mousseline de champignons fermentés/ 34€*

Loup/Lardo/Chou

*Loup poché, chou-fleur sauté à cru,
choux de Bruxelles en vinaigrette d'agrumes, fumet lardé/ 36€*

LA CARTE

**« Puis de la mâche,
des fumets carnés... »**

Sanglier/Courge/Cacahuète

*Courge étuvée à la clémentine, dos de sanglier rôti,
sauce civet/mafé/ 36€*

Canard/Endives/Coing

*Magret doré et cuisse confite, endive et chicorée braisées et
poivrade au coing/ 35€*

Côte de veau à partager pour 2 personnes

*Garniture selon saison/ 75€
(servie hors menus)*

**« Ou encore des fromages d'ici
et d'ailleurs... »**

Le chariot de fromages / 16 €

*GEWÜRZTRAMINER « LES TREILLES DU LOUP » 2022 AOC
Domaine Weinbach – Famille Faller – Kaysersberg / 12 CL - 12 €*

LA CARTE

« Enfin des parfums, des douceurs... »

(à choisir en début de repas)

Chocolat/Whisky/Orge

*Orge malté, chocolat Manjari grand cru,
whisky single malt, glace au grué/ 15€*

WHISKY ROZELIERES FUME

Single malt whisky – Lorraine / 4 CL - 14 €

Miel de Sapin/Coing/Safran

*Coing confit au safran, crémeux safran et pollen,
jus hydromel et miel de sapin/ 15€*

Pétillant de Miel « MIEL DE PRINTEMPS ET FLEURS DE SUREAU »
10 CL - 12 €

Riz/Litchi/Sureau

*Riz de Camargue au lait et soufflé,
vinaigrette litchi/sureau, saké/ 15€*

Saké Junmaishu « région Hiroshima » / 4 CL - 8 €

Agrumes/Pain d'épices

*Cédrat et pomelo, marmelade de mandarine,
milkshake pain d'épices et gingembre / 15€*

MACVIN

Caveau des Byards-Le Vernois / 10 CL - 12 €