

# Menu saisonnier

Du vendredi 02 au dimanche 19 juillet

3 services (1 entrée au choix-plat-dessert) : 37.00€

4 services (2 entrées-plats-dessert) : 45.00€

La croquette de truite de La Commanderie

Mayonnaise fumée – semoule de chou-fleur au miel « Cybelle » 15.00€

Et/ou

L'escalope de foie gras poêlée et caille désossée 15.00€

Purée fine de petits pois – jus corsé au Barley Grain (Whisky hombourgeois)

-----  
Contre-filet de Bœuf BBB bien rôti servi saignant 24.00€

Sauce mousseline à la Brice – brochette de potatoes au romarin

ou

Agneau d'Hombourg en 2 préparation

La pastilla des épaules aux épices marocaines – les aiguillettes rôties

Écrasée de pommes de terre nouvelles au beurre noisette 24.00€

-----  
parfait glacé orange/pistaches au marc de Gewurztraminer 8.50€

framboises de Rosmel (Charneux) fraîches et coulis – tuile cacao

Ou

L'assiette de fromages belges et français – sirop de chez charlier (sup 4.00€)

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix, vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

## Les vins d'Alsace du Domaine René Meyer à Katzenthal

Pour l'apéro : Crémant d'Alsace « Brut de Katz » 6.00€ - Pinot gris « Cuvée Marie » 5.00€

Les blancs : - Riesling « Clos des escargots » 4.50€ 27.00€  
- Riesling « Croix du Pfoëller » 5.00€ 29.50€  
- Pinot blanc « Blanc de Katz » 4.50€ 27.00€

Rosé : - « Soif de Katz » 4.00€ 25.00€

Les rouges : -Pinot noir « Noir de Katz » (le classique) 4.50€ 28.00€  
-Pinot noir « La barrique de Katz » (passé en fût) 5.00€ 30.00€  
-Pinot noir « Black de Katz » (passé en fût-plus structuré) 6.50€ 37.50€

