

MENUS DU RESTAURANT LA TABLE DE MATHIS

Menu Terroir 34,90 €

Œuf cocotte bio au lard paysan

Ou

Croustillant de munster, jeunes pousses et vinaigrette acidulée

Ou

Demi- douzaine d'escargots au beurre persillé

Choucroute garnie maison et garniture de la maison Baradel

Ou

Jarret de porcelet, crème de munster et Spaetzlés

Ou

Suprême de Poulet fermier, sauce Riesling

Coupe Alisier, glace pistache

Ou

Kougelhof glacé sauce kirsch et Griottine

Ou

Crème caramel à la vanille de Madagascar

Menu des Saveurs 39.90€

Carpaccio de tomates cœur de bœuf et burrata, sorbet basilic maison

Ou

Tataki de Saumon, jeunes pousses et vinaigrette acidulée

Tagliatta de bœuf 220g

Roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan, crème de balsamique

Ou

Noix d'Entrecôte Angus Uruguay, jus corsé au poivre long 270g

Finger au chocolat et pistache

Brownie, ganache monté chocolat et crème glacé pistache

Ou

Pavlova fraise-citron et gingembre, glace vanille, crème fouetté

Menu Signature 69,00 €

Composer votre propre menu signature en choisissant à la carte

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Un supplément de 3.00€ vous sera demandé pour la salade gourmande ainsi que pour la noix d'entrecôte.

Menu Enfant 9.90€

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché

ou

Nuggets de volaille

*Légumes **ou** Spaetzlés **ou** Frites*

Glace

ou

Crème caramel