

La Cuisine du 1961

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD, 20,50 €

MI-CUIT, BRIOCHE ET CHUTNEY DU MOMENT.

LE CAPPUCCINO, 16,00 €

CRÈME D'ASPERGES VERTES
ESPUMA AU JAMBON FUMÉ.

LE JARDIN DU 1961, 18,50 €

PANACHÉ DE TOMATES CERISES, MOZZARELLA,
HUILE D'OLIVE INFUSÉE AU BASILIC.

LES CREVETTES, 19,50 €

SAUTÉES AUX ÉPICES THAÏ, RIZ.

LES PLATS

LE TARTARE DE VEAU DE LAIT, 27,50 €

LIÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ, ROQUETTE
PDT GRENAILLES.

LE POISSON DU MARCHÉ, 26,80 €

RISOTTO CRÉMEUX AUX ÉCLATS DE
RATATOUILLE CONFITE.

LE SUPRÊME DE POULET, 25,50 €

CRÈME DE MORILLES, SPAETZLES,
LÉGUMES DU MOMENT.

LE RISOTTO CARNAROLI, 19,80 €

LIÉ AU GRANA-PADANO, ÉCLATS DE
RATATOUILLE CONFITE,
BOUQUET DE ROQUETTE.

LES DESSERTS

LA PROFITÉROLE DU CHEF, 11,00 €

GLACE VANILLE ARTISANALE,
CRÈME MONTÉE SAUCE CHOCOLAT DU BARRY.

LA CRÈME CARAMEL, 9,00 €

À LA VANILLE BOURBON.

LES FROMAGES DE LA FERME HAAG, 12,50 €

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS,
CONFITURE D'ÉGLANTINE.

LE CAFE GOURMAND, 10,00 €

ASSORTIMENT DE MINI-DESSERTS
MAISON ET UNE BOISSON CHAUDE.

NOS PARFUMS DE GLACES ARTISANALES,

1 BOULE 2,40 €, 2 BOULES 4,80 €, 3 BOULES 7,20 €

GLACES : VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE.

SORBETS : CITRON, FRAMBOISE, POIRE, QUETSCHES, FRAISE.

NOS FOURNISSEURS ,

PAINS : MOULIN KIRSCHER, EBERSHEIM

FROMAGES, FERME HAAG, ST PIERRE

LÉGUMES : FERME OBRECHT, HANDSCHUHEIM

VIANDES : MAISON POLMARD MEUSE

LE MENU DES PETITS GOURMETS, 15,00 €

UN PLAT AU CHOIX À LA CARTE
COUPE DEUX BOULES AU CHOIX

Afin de garantir une expérience des plus agréables, nous vous prions de bien vouloir informer notre personnel de toute allergie ou restriction alimentaire, liste des allergènes sur le tableau en salle.

Prix nets, service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.