

beauséjour

LA CAVE A MANGER

La Table et le Verre au circuit court – de saison et faits maison

Les lundis en room service et du mardi au samedi en salle, commande de 19 heures à 21 heures

FINGER FOOD

Saveurs d'une tarte flambée - façon « Dip »	8.00 €
L'Alsace est à croquer – version veggie (6) <i>Crunch me if you can</i>	8.00 €
L'Alsace se tartine <i>Rien de plus réconfortant qu'une bonne tartine</i>	6.00 €
<i>Pour ne pas avoir à choisir</i>	17.00 €
La planche Taste of Alsace	

ON DRESSE LE COUVERT

Gaspacho de courgette, concombre et menthe <i>Harmonie suggérée : Sylvaner Steintuck – Muré - 12 cL – 5.50€</i>	9.00 €
Entre Bleu des Vosges & poire, Langhopf aux noix <i>Harmonie suggérée : Pinot Gris Rimelsberg – Becker - 12 cL - 6€</i>	10.50 €
Truite mi-cuite de la vallée - Pisciculture Guidat à Orbey, sur lit de choucroute, sauce au Riesling <i>Harmonie suggérée : Riesling GC Eichberg – M. Ginglinger - 12 cL – 7.50€</i>	17.00 €
Volaille, céleri et pomme de terre, purée légère, jus bière et moutarde <i>Harmonie suggérée : Pinot Gris Letzenberg – JB Adam - 12 cL – 8.50€</i>	15.00 €
Le Munster en variation <i>Harmonie suggérée : Gewurztraminer Nature Orange – Becker - 12 cL - 6€</i>	9.00 €

PRIVÉS DE DESSERT

Fruits de saison au sirop, thym et miel	7.50 €
Pêche en illusion, groseille et verveine (à commander en début de repas)	10.50 €
Baba, chantilly à la bergamote et mirabelle, arrosé à l'eau de vie de chez Miclo	10.50 €

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE... NOTRE BOUCLE DES VINS

Clins d'œil aux produits de notre terroir en 7 temps, découverte de 6 cépages de notre région en harmonie

Service en salle sur réservation uniquement au moins 24 heures avant – 51€/personne

Prix nets, taxes et service compris