

# Menu Lerchenbuehl

« au champ des alouettes »

## LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard d'Alsace, chutney de Sureau,  
Kougelhoppf toasté

Saumon d'Écosse « Label Rouge » légèrement fumé,  
Carpaccio de pickles, Betteraves Rouges

## LES PLATS

Filet de Bar rôti, sauce au Riesling de Scherwiller,  
fricassée de « Ravioles de Royans » aux petits légumes

Noix de Saint-Jacques poêlées, nage de légumes,  
Émulsion réduction Bouillabaisse

supl. 3,-

Médailillon de Biche d'Alsace rôti aux Airelles,  
Sauce Grand Veneur, légumes de saison, Spaetzle

Perdreau Rouge désossé et farci maison  
aux champignons des bois

## LES DESSERTS

Gratin aux Cerises Noires de Scherwiller, Sabayon et Glace

Sablé aux Marrons, Meringue craquante, Glace Vanille

Fruits mis en bocaux par nos soins flambés, Sabayon, Glace

**Notre Menu avec**

**Amuse-Bouche suivi de 3 plats au prix de 45,-**

**Tous nos produits sont faits maison, sauf les Glaces et les Sorbets**

*Nous nous tenons à votre disposition pour tout problème concernant  
les allergies et intolérances alimentaires !*