

# Menu de la Fête des Mamans à 51 €

27 Mai 2018



Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Salade d'Alsace et graines bios torréfiées, brochette de Saint-Jacques et gambas  
*Elsass-Salat und geröstete Bio-Samen, Jakobsmuschel-Spieß und Garnelen*

ou / oder

Salade d'Alsace Bio à la truffe d'été fraîche et jambon séché Pata Negra,  
Copeaux de vieux comté, pêche rôtie au miel Corse

*Bio-Elsass-Salat mit frischem Sommertrüffel und Pata Negra Schinken,  
Bergkäse Späne, gerösteter Pfirsich mit Korsischem Honig*

\*\*\*\*\*

Granité à l'aspérule odorante / *Granité mit Waldmeister*

\*\*\*\*\*

Carré de veau à la crème morilles, gratin Dauphinois,  
Asperges vertes et légumes Bios

*Kalb carré mit Morcheln, Gratin Dauphinois, grüne Spargeln und Bio Gemüse*

ou / oder

Bar Sauvage rôti sur la peau, crème de tourteaux grillés,  
Ail en chemise, riz noir Vénére

*Geröstete Wild Wolfsbarsch auf der Haut, gegrillte Krabbencreme,  
Knoblauch im Hemd, schwarzer Reis*

\*\*\*\*\*

Carpaccio de fraises Françaises bios, quenelle de Mascarpone à la pistache  
Sorbet fraise minute

*Bio-Französische Erdbeeren carpaccio, Pistazie Mascarpone Quenelle  
und Hausgemachtes Erdbeere Sorbet*

ou / oder

Véritable Crème brûlée à la vanille Bourbon

Caramélisé au sucre brun, flambée au marc de Gewürztraminer  
Sorbet maison

*Echte Crème Brûlée mit Bourbon Vanille  
Mit braunem Zucker karamellisiert,  
und Gewürztraminer-Trester flambiert, Hausgemachtes Sorbet*



*Restaurant Au Vieux Moulin M et Mme Laghi Eric  
5a rue du Moulin 67630 LAUTERBOURG 03 88 94 60 29*