



La Maison Rouge

Petit Jean



LES GRIGNOTAGES À PARTAGER

-  Houmous de Potiron, Focaccia Moelleuse 9€
- Truite marinée en Gravelax, aneth, citron confit 12€
- Terrine de Preskopff, Pickles de légumes 10€

NOS ENTRÉES

-  Pâté en Croute de Volaille de Bresse et foie gras 16€
- Tartare de Thon Rouge, amandes fumées, huile de coriandre 18€
- Oeuf de Poule cuit Parfait, Coquillages, Sabayon aux herbes 14€

NOS PLATS

-  Légumes de chez Mr Clo cuisinés au citron confit, jus à l'estragon 20€
- Omble Chevalier, poireaux rôtis, beurre blanc aux oeufs de truite, aneth 24€
-  Jarret de Veau confit 72h, jus corsé infusé au thym 24€
- Joue de Porcelet mijoté dans un jus à l'anguille fumée 24€

LES BOEUFs D'EXCEPTION

- Faux Filet de Galice, mûré 110 jours, jus à la moelle 46€
- Côte de Boeuf de Galice, mûrée 110 jours, Dorée au sautoir, puis Rôtie, pour 2 convives 49€/pers.

 Plats Végétariens

 Plats du Menu Petit Jean

Nos Douceurs

- L'Assiette de fromages de la fromagerie Saint Nicolas 12€
- Mousse chaude au chocolat, glace à la pistache de Sicile 9€
- Vacherin glacé minute au fromage blanc, miel et Safran d'Alsace 9€
- Baba tièdi, à la Fine d'Alsace 10€
ou au Rhum d'exception de votre choix 12€
- Panna Cotta, compotée de Quetsches 9€
- Le Biersky Coffe, fleur d'oranger 11€

Menu du jour

Du lundi au Vendredi, le midi

2 Plats 14,50€

3 Plats 19,50€

Menu Petit Jean

44€



Menu Petit Gastronomes

12€

jusqu'à 12 ans
