

La Maison Rouge

La carte évolue très souvent au gré du marché

il se peut donc qu'il y ait des écarts entre la carte disponible sur notre site WEB et celle proposée au restaurant. N'hésitez pas à nous contacter !

Les grignotages à partager pour l'apéro

. Tarte flambée, tomme à l'ail des ours	10.00 €
. La planche de charcuterie de cochon d'Alsace	16.00 €
. Rillettes de cochon bio d'Alsace au foie gras, mesclun aux herbes	14.00 €

Les Incontournables de la maison

Pour commencer

	Entrée	Plat
. Pâté croûte de pintade de la maison Mieral, au foie gras	16.00 €	24.00 €
. Salade Tatiana à la truite marinée	12.00 €	22.00 €
. Terrine de foie de volailles, pickles de légumes	12.00 €	
. Ravioles de tourteau, beurre safrané au citron confit	17.00 €	

Nos plats

. Filet de cannette Mieral aux épices apicius (pour 2 personnes)	50.00 €
. Onglet de bœuf, jus à la moelle	24.00 €
. Jarret de veau confit 72 heures, pomme purée bien beurrée, jus au thym	24.00 €
. Risotto de Homard bleu	25.00 €
. Encornets sautés, olives de Kalamata, jus corsé	22.00 €

Plats d'Exception

. Belle noix de ris de veau dorée au sautoir	35.00 €
. Supplément garniture	3.50 €

La Maison Rouge

Nos douceurs

. L'assortiment de Fromages affinés par la fromagerie Saint Nicolas	12.00 €
. Baba tiède à la Fine d'Alsace, crème fouettée au sucre muscovado	10.00 €
ou au rhum d'exception de votre choix	12.00 €
. Chou praliné	9.00 €
. Crème légère à la Chartreuse, compotée de myrtilles sauvages	9.00 €
. Pavlova framboises, litchi et rose	9.00 €
. Café madeleine	9.00 €
. Le duo de glace et sorbet du moment préparé par nos soins	
Litchi / Praliné	7.00 €

Menu Petit Gastronomes

(Jusqu'à 12 ans)

Jarret de veau confit 72 heures, pomme purée bien beurrée, jus au thym

Le duo de glace du moment préparé par nos soins

12.00 €