AU CYGNE

Carte 2024

Menu Gourmand à 48 €

Entrées

Fois gras maison, chutney aux fruits rouges, brioche	0,00 €
Feuilleté d'escargots à l'ail et ciboulette en croûte	0,00 €

Plats

Tournedos de boeuf façon "Tigre qui pleure'', légumes de saison	0,00 €
Filet de truite saumonée, poêlé de légumes à la citronnelle et sauce aux agrumes	0,00 €

Desserts

Dacquoise noisette, praliné feuilleté crème de pistache et émulsion cerise	0,00 €
Savarin au rhum brun	0,00 €

Entrées

Fois gras maison, chutney aux fruits rouges, brioche	19,00 €
Feuilleté d'escargots à l'ail et ciboulette en croûte	16,00 €
Salade fraîcheur assortiment de salades et de légumes cuits	*Petite* 11,00 € *Grande* 16,00 €
Poke bowl végétarien (Œuf poché - Pamplemousse - Fèves vertes - Soja frais - Pois chiche - Boulgour)	16,00 €
Tartare de thon au yuzu et citron vert	21,00 €
Salade alsacienne	*Petite* 12,00 € *Grande* 16,00 €

Poissons

Fish and chips de poisson, frites et salade verte	24,00 €
Filet de truite saumonée, poêlé de légumes à la citronnelle et sauce aux agrumes	26,00 €
Dos de cabillaud sauce au cresson, mousseline de pomme de terre et légumes du moment	27,00 €
Raviole de Saint Jacques et épinards frais	24,00 €

Menu Enfant

Fish ans Chips de Saumon, frites Ou Steak haché, frites et salade verte *2 boules de glace au choix*	12,50 €

Viandes

Filet de taureau jus corsé au pinot noir et aux morilles, frites et légumes	29,00 €
Entrecôte de bœuf fermier de 400 gr	27,00 €
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne	23,00 €
Burger steak Angus, tomates confites, burrata, pesto et jambon fumée	*Version 1 steak* 19,50 € *Version 2 steaks* 25,00 €
Onglet de Bœuf sauce échalote, frites et légumes	23,00 €
Rossbeef à l’Alsacienne, spaetzles ou frites	21,00 €
Cordon bleu de veau nature	24,50 €
Cordon bleu de veau à la crème	26,50 €
Cordon bleu de veau au munster d'Orbey	27,50 €
Tartare de boeuf du Chef préparé en cuisine	20,00 €
Garniture au choix : frites, tagliatelles, légumes, salade ou spaetzles	0,00 €
Garniture supplémentaire	1,50 €

Plat Végétariens

Falafels, salade verte et fromage blanc aux herbes	16,00 €
Burger végétarien, galette de quinoa, mozzarella, courgette, aubergine, pesto	19,00 €
Gnocchi au chèvre sur lit de mâche et noisettes	17,00 €

Plats Alsaciens

Grumbeerekiechles, crudités au jambon fumé	18,50 €
Grumbeerekiechles, crudités au munster d'Orbey	20,50 €
Grumbeerekiechles, crudités au saumon fumé et fromage blanc aux herbes	20,50 €
Tête de Veau sauce gribiche, pommes sautées	21,00 €

Tartes Flambées

Tarte flambée traditionnelle	9,50 €
Tarte flambée gratinée	12,00 €
Tarte flambée aux champignons de Paris	12,00 €
Tarte Flambée gratinée forestière	12,50 €
Tarte flambée au munster d'Orbey	12,50 €
Tarte flambée au chèvre frais et au miel d’Oberhaslach	12,50 €
Supplément salade verte 1 portion	3,00 €

Desserts

Profiteroles au chocolat chaud	9,00 €
Café ou thé gourmand	9,00 €
Savarin poché au vieux rhum, mousseline vanille	9,50 €
Cookie aux éclats de cacahuètes, caramel au beurre salé et sa glace vanille	8,50 €
Mousse cheesecake fraise sur son disque de rhubarbe et ses éclats de meringue	9,00 €
Dacquoise noisette, praliné feuilleté crème de pistache et émulsion cerise	8,50 €
Finger au chocolat praliné et sa glace au grué de cacao	9,50 €

Glaces et Sorbets

Vanille - Chocolat - Pistache - Fraise - Citron - Orange - Passion - Caramel - Café - Cannelle - Noisette - Mangue - Menthe - Yaourt

1 Boule	2,50 €
2 Boules	5,00 €
3 Boules	7,50 €
Supplément chantilly	2,00 €
Supplément arrosé	4,00 €