

Pour les amateurs de vrais fromages

Du platzeu à votre assiette...

Pour succomber à la tentation, 3 variétés 7,50 €

Les coups de cœur d'Olivier, servis sur une planchette

Une sélection de 7 variétés
au détour des saisons, des régions et des pays 16,50 €

Le Cascus Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés 19,50 €

Le Cascus Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés
et sa sélection de 2 vins au verre 28,00 €

Garniture de Mœselun sur demande 4,80 €

Les fondues de fromages affinés à partir de 2 personnes

La fondue suisse Moitié-Moitié au Gruyère Réserve
et Vacherin Fribourgeois 17,50 € /pers.

La fondue savoyarde au Beaufort, Comté, Abondance 17,50 € /pers.

La fondue du CASCUS DEI aux œufs et au champagne 23,00 € /pers.
Avec 1 coupe de Champagne 31,00 € /pers

La fondue du Terroir, Saucisses fumées et P.D.T 22,00 € /pers.

Toutes nos fondues sont servies avec une sélection de pains variés

Nos raclettes à partir de 2 personnes

La traditionnelle 9,80 € /pers.

La raclette à la Tomme du Ried de la Ferme Durr, (Boofzhem) 12,50 € /pers.

La raclette au Morbier 15,50 € /pers.

La raclette « SUISSE » 17,50 € /pers.

L'assortiment de charcuteries du terroir et ses condiments,
pour agrémenter votre raclette 7,50 € / pers.

Toutes nos raclettes sont servies avec de « Mœselun »

Vous pouvez retrouver tous nos fromages dans notre magasin PLATTI à côté du restaurant

*En guise d'Entrée le chef, Denis ROCHER
vous propose un voyage
par le pays des légumes et des fromages...*

L'effilochée d'endives à la crème de Xérès
Fleur de Tête de Moine aux pétales de Bleuets 13,50 €

Le Courlis, (« Munster du Ried »), mariné à la moutarde à l'ancienne
et à la bière, poireau vinaigrette et raifort à la betterave rouge 14,50 €

La tartine de pain de campagne grillé et Pavé frais du Ried
Aux éclats de fruits secs torréfiés vinaigrette noisette et vin rouge 11,50 €

La tartine de morilles, coiffée de Morbier
À l'émulsion d'huile de noix et vinaigre Balsamique 12,00 €

Salade fromagère à la déclinaison de chèvre,
Ravioles farcies, toast chaud mille-feuille au saumon fumé 13,50 €

*Olivier vous suggère de vous faire plaisir
en choisissant un vin au verre parmi la sélection
proposée sur la carte du sommelier*

Quelques idées plus audacieuses !!!!

Le soufflé de roquette et fromage de brebis, à la confiture de griottes, relevé au vinaigre de cerise	10,50 €
Omélette gourmande façon Blinis aux fromages de Savoie et cassolette de Morilles à la crème	16,50 €
Foie gras d'oie maison servi à la cuillère gelée fine et pains grillés	16,50 €
Les escalopes de foie de canard rôties aux graines de lin Gâteau d'herbes et légumes printaniers cassolette de fèves Beurre blanc au citron vert	22,50 €

Pour les amateurs de légumes et poissons...

Les goujonnettes de Filet d'Esturgeon dorées au Four Pommes vapeur sauce gribiche, salade de roquette.	17,50 €
Les brochettes de Noix de St Jacques et Gambas rôties à la réglisse Mousseline de céleri à l'abondance.	19,50 €
Le cordon bleu aux deux saumons en croûte de parmesan Et à la crème de raifort.	16,50 €

Nos sélections de viandes selon le marché

La Blanquette de Veau à l'ancienne, Champignons et oignons grêlot, Nouilles fraîches.	16,80 €
Les côtelettes de Faon de Biche au pain d'épices Choucroute rouge de Robert, Spätzles Maison au pavot.	19,50 €
La cuisse de canard confite sur Choucroute Nouvelle de l'Ehn Galéte de P.d.T et carottes en darphin.	18,00€
Entrécôte de Boeuf « Alsace » poêlée au Bleu Légumes du moment	22,50 €

**L'avenir n'est point encore ; le présent n'est bientôt plus,
le seul instant de la vie est l'instant de la jouissance**

Anthelme Brillat-Savarin
Extrait de « la Physiologie du goût »

Quelques desserts pour arrondir le palais...

Une sélection de sorbets ou de glaces du moment à votre choix 3 parfums	6,50 €
Café Alsacien ou Irish Coffee	7,50 €
La crème brûlée à la vanille des Îles, flambée au Marc de Pays	6,50 €
Le craquelin au sésame, sa mousse légère au fromage blanc et vanille de Tahiti, coulis à l'orange	6,50 €
Le sorbet de votre choix arrosé.	7,00 €
La glace Vanille Poivrée, arrosée au Grand Marnier	7,00 €
La Panacotta à la compote de quetsches et glace à la cannelle	8,00 €
L'assiette de fruits frais de votre choix, Découpés et agrémentés « à la minute » (Une originalité du Casus Dei !!)	8,50 €
Le moelleux au chocolat « Guyaquil », Crème à l'amande amère et fruits à l'alcool	8,50 €
Les profiteroles aux 3 chocolats	8,50 €
Pommes rôties au sucre « Muscovado » de l'île Maurice Coulis vert et glace à la vanille bourbon	9,00 €

Parfums

Glaces	Sorbets
- Caramel	- Citron
- Café	- Fraise
- Chocolat	- Framboise
- Noix de coco	- Fruits de la passion
- Noix de Pécan	- Fruits des bois
- Pistache	- Mirabelle
- Rhum raisin	- Pêche des vignes
- Straciatella	- Pomme verte
- Vanille	- Yuzu (agrumes)