

# Restaurant Bistronomique

## ‘Le Jardin de Calixte’

Les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leur qualité  
et nous travaillons avec des artisans et producteurs de la région  
qui ont, comme nous, la passion de leur métier...



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



## *Les entrées*

Rilette de poissons au beurre d'Alsace, truite fumée à chaud, herbes fraîches et crème acidulée	26 €
Pâté en croûte réalisé par nos soins (veau, volaille et canard), crème à la moutarde à l'ancienne	29 €
Velouté de carotte des sables, tartine croustillante au confit de carotte, huile au cumin et croûtons à l'ail	22 €

## *Les plats*

Paleron de bœuf d'Alsace confit, laqué au jus réduit et vin rouge	35 €
Filet de caille des Vosges snacké à la plancha, condiment au persil	37 €
Filet de poisson du moment au beurre citronné, risotto de céleri rave et citron confit	35 €
Plat végétarien Epeautre bio, käseknepfle à la betterave rouge, légumes du moment	28 €

*Les viandes sont accompagnées de légumes de saison, et käseknepfle à la faisselle bio.*

## *Le fromage*

Sélection de trois fromages du cru et condiments,  
travaillée par nos soins

17 €

## *Les desserts*

Chou craquelin, mousse au chocolat 70% de cacao  
(torréfaction Schaal à Strasbourg) et crémeux au café

17 €

Tarte tatin à la pomme d'Alsace servie tiède,  
crème Label Rouge à la vanille

17 €

Riz au lait, sablé breton, crème anglaise,  
crème légère au caramel

17 €

*Les prix s'entendent TTC, nets et service compris.*