

*En collaboration avec le Maître-Cuisinier de France
Gérard Goetz propriétaire de l'Hôtel Julien à Fouday
et l'un de ses Chefs Jean-Paul Limmacher,*

*Le Saint Christophe vous propose une quinzaine alsacienne
du vendredi 1^{er} mars au dimanche 17 mars 2019.*

Les entrées

Foie gras d'Alsace et gelée de Gewurztraminer	CHF 28.-
Saumon gravlax mariné à la betterave rouge, radis blanc et sauce raifort	CHF 24.-
Cassolette d'escargots au beurre et crème d'ail	CHF 22.-
Ravioles de munster, oignons et persil frits	CHF 18.-
Fleischnaks (escargots de viande) en bouillon	CHF 18.-
Crème de Volaille en cocote feuilletée	CHF 16.-

Les plats

Suprême de poularde d'Alsace fourré au foie gras, Spätzles maison	CHF 32.-
Traditionnelle choucroute royale d'Alsace pour 2 personnes	p.p. CHF 33.-
Choucroute de la mer, beurre blanc	CHF 37.-
Joues de cochon braisées à la bière Météor	CHF 30.-

Les fromages

Fromages sur assiette	CHF 15.-
-----------------------	----------

Les desserts

Dampfnüddles au miel et glace vanille bourbon	CHF 16.-
Divers sorbets au marc de Gewurztraminer	CHF 14.-
Le Kougelhopf glacé aux griottes du Val de Villé en pain perdu	CHF 15.-
Crêpes flambées au kirsch	CHF 13.-