



# AUBERGE DU ZOO

## Menus d'Hiver

### Menu Hiver n°1 35€

Tartare de truite, truite fumée  
Crème aux agrumes

\*\*\*

Suprême de volaille d'Alsace  
Sauce au vin jaune et champignons  
Patate douce rôtie et légumes

\*\*\*

Crème brûlée fève tonka

### Menu Hiver n°3 39€

Salade de filets de caille, magret fumé

\*\*\*

Filet de bar au citron confit  
Risotto et légumes

\*\*\*

Torche aux marrons

### Menu Hiver n°5 49€

Foie gras de Canard maison  
et sa gelée au gewurztraminer

\*\*\*

Médaille de veau en croûte forestière  
Potimarron et châtaigne croquants  
Ecrasé de pommes de terre

\*\*\*

Citron du Monde

*Cheesecake citron, confiture au citron cédrat  
Glace citron, écorces de citron yuzu  
et liqueur de citron*

### Menu Hiver n°2 37€

Oeuf parfait potimarron et châtaigne

\*\*\*

Rôti de veau Orloff Comté, jambon cru  
Poêlée de légumes d'hiver  
et pommes dauphines

\*\*\*

Tarte tatin aux pommes

### Menu Hiver n°4 46€

Tartare de thon, avocat et pamplemousse

\*\*\*

Magret de canard, sauce miel et sauge  
Potimarron et châtaigne croquants  
Pommes de terre sautées

\*\*\*

Profiteroles

*Glace vanille et marron glacé, sauce chocolat*

### Menu Hiver n°6 65€

Foie gras de canard maison  
et sa gelée au gewurztraminer

\*\*\*

Brochette de Saint-Jacques aux noisettes

\*\*\*

Filet de boeuf à la truffe  
Trilogie de légumes oubliés, pommes dauphines

\*\*\*

Vacherin glacé ananas, vanille de Madagascar,  
coulis fruit de la passion  
ou  
Omelette norvégienne

*Le choix du menu doit être identique pour tous les convives.  
Nous travaillons avec des produits frais et de saison.  
Certains plats peuvent être modifiés en fonction de la période de la saison.*