



Si des œufs frais du jour, du pain maison, de belles terrines campagnardes de viandes et de légumes vous mettent l'eau à la bouche, alors n'hésitez pas et venez pousser la porte. Nous préparons tous les jours des plats frais et savoureux avec les produits du terroir et du jardin et nous serons heureux de vous faire découvrir de vieilles recettes qui parlent toutes à notre mémoire: choux farcis, gigot d'agneau boulangier...



Le maître de maison une fois n'est pas coutume, est aux fourneaux depuis de longues années. Gastronomes avisés et fine fourchette, il vous réglera et vous racontera l'histoire de ces plats, de l'Alsace à la Bourgogne en passant par la vallée du Rhône. Venez déguster à notre table d'hôtes des "alouettes sans tête" (paupiettes de boeuf à l'ancienne), nos déclinaisons sur le veau - ris, côtes, rognons-, l'agneau, le cochon de lait rôti sous vos yeux, des éclairs et autres douceurs maison, le tout arrosé de vins de notre région.

Depuis quelques semaines, nous avons mis en service une rotissoire extérieure permettant de cuire à la broche et de manière traditionnelle, cochons, agneaux, chapons...



[Joomla SEF URLs by Artio](#)