

# Menu Vitalité

*Le Bien Etre par la Vigne*

*Saveurs d'ici et clins d'œil d'ailleurs*

*29,00 € par Personne*

**Tartare de Thon Rouge au Basilic et Coriandre, sur Fondue de Tomates**

*Roten Thunfisch Tartare, Basilikum und Coriander, Tomaten Fondue  
Red Tuna Fish, Basil and Coriander, Tomato Fondue*

Ou

**Pavé de Tofu aux Graines de Sésame, sur lit de Quinoa aux Légumes**

*Tofu Stuck mit Sesam Samen, Quinoa mit Gemüse  
Tofu Piece with Sesame Seeds, Quinoa with Vegetables*

⌘ ⌘ ⌘

**Suprême de Poulet à l'Orange et Cannelle sur Lit de Choux Chinois  
au Lait de Coco**

*Huhn Suprême mit Orange und Zimt, Kinesisches Kraut, Coco Milch  
Chicken Suprême with Orange and Cinnamon, Chinese Cabbage, Coco Milk*

Ou

**Brochette de Bœuf au Soja et Gingembre, Polenta Poêlée**

*Rind Fleisch Brochette mit Soja und Ingwer, Gebackene Polenta  
Beef Kebab with Soja and Ginger, Fried Polenta*

⌘ ⌘ ⌘

**Salade de Pomelos et Oranges à la Grenadine**

*Orangen und Pampelmuse Salad mit Grenadine  
Orange and Grapefruit Salad with Grenadine*

Ou

**Gratin de Fruits de Saison au Muscat d'Alsace**

*Frucht Gratin nach Jahreszeit mit Muscat d'Alsace  
Season Fruit Gratin with Muscat d'Alsace*

*L'Alimentation est un des piliers de notre santé,  
le contenu de notre assiette est un moyen précieux de  
garder santé et vitalité à tout âge.*