

La Winstub

Une sélection de plats vous sera proposée à la Winstub tout au long de cette période.

Le Preskopf de Sanglier
et salade de radis

Spécialité charcutière
alsacienne

Le Carpaccio de chevreuil,
huile d'herbe,
salade de laitue
et vinaigrette aux amandes

Le Sauté de chevreuil printanier,
tian légumes
et knepfls à la livèche

L'Epaule de chevreuil confite
avec lard paysan
et huile de laurier

La Caillette de Gibier,
épinards

Médaille de gibier,
purée de céleri

À retrouver du **Lundi au Dimanche**
au **Déjeuner et au Dîner**



Les Soirées d'été au Chambard

Soirée charcutière à La Winstub
avec la présence de
la Boucherie Balzer

JEUDI 28 MAI 2026



Une soirée en compagnie de notre boucher partenaire,
qui mettra à l'honneur l'Oreiller de la Belle Aurore,
dont il est distingué Vice-Champion de France.

Soirée Selle de chevreuil
à La Table d'Olivier Nasti

JEUDI 04 JUIN 2026



Une soirée d'exception autour de la selle de chevreuil,
accompagnée d'une compotée de myrtilles des Vosges
et de kassknepfls de nos grands-mères.

Soirée festive et conviviale autour d'un
barbecue dans La Ruelle gourmande

JEUDI 18 JUIN 2026



Une soirée conviviale entre grillades
et belles découvertes dans le cadre
de notre ruelle gourmande.

La Table d'Olivier Nasti

"La Chasse d'été"

Durant cette période, ce menu servi en trois plats et
un dessert sera proposé en complément des autres
menus déjà disponibles.

À titre exceptionnel, ce menu sera également servi
au dîner, les mercredis, jeudis et dimanches soirs.

Le Carpaccio de radis, huile
de genévrier et fines
tranches de chevreuil d'été et
oxalis de nos montagnes

Le Gâteau de brochet,
charcuterie de poisson et
sauce aux herbes

La Tourte de gibiers d'été, jus
infusé à l'huile de sureau

Le Chocolat amer,
râpé de cœur des bois et
glace vanille grillée

au tarif de 180 euros

