

Les entrées

Pois cassés, champignons de Paris, lard paysan **14.00€**

Crème de pois cassés, champignons de Colmar et lard paysan fumé par nos soins au chalumeau

Œuf d'Alsace **19.00€**

Œuf dit "parfait" lentilles d'Alsace, riz noir soufflé, jus au pinot noir

Thon **24.00€**

Filet de thon à la flamme, pickles de radis daïkon et crème de sésame

Les poissons

Sèche **28.00€**

Sèche juste snakée, risotto d'orge perlée, pimientos del piquillo et oignons nouveaux

Turbot **39.00€**

Tronçon de turbot rôti au beurre, onctueux de légumes racines et crème d'algues

Services et taxes compris

Les viandes

Canard

29.00€

*Magret de canard rôti, navets confits au miel,
tartelette de champignons*

Veau

36.00€

*Côte de veau au sautoir, topinambours en différentes textures,
jus de cuisson réduit*

Caille et foie gras

34.00€

Rossini de caille et foie gras, carottes confites, onctueux de panais

Coté végétarien

Céréales

25.00€

Risotto d'orge perlée, déclinaison de légumes et champignons

Services et taxes compris

Menu tradition 33 €

Tartare de chou-fleur au Melfort et truite fumée par nos soins

Ou capuccino de racine de persil crème infusée au foin

Poitrine de cochon confite aux épices, céleri braisé, jus au pinot noir

Ou quenelle de brochet, orge perlée et beurre blanc au Riesling

Moelleux chocolat, griottes au kirch et crème légèrement sucrée

Ou fromages affinés de nos fermes et fromageries voisines

Menu plaisir 48€

Thon cru, crémeux d'avocat et germes de légumes

Espuma pomme de terre aux arômes de truffes

*Noix de basse côte en cuisson douce servie bien rosée,
carottes confites et jus au pinot noir*

Ananas rôti, mascarpone et fève de tonka

Aucun changement n'est possible dans les menus ci-dessus

Services et taxes compris