

Les entrées

Escargots et moelle

22.00€

Os à moelle grillé, farci d'une persillade d'escargots et salades de germes de légumes

Foie d'oie

32.00€

Foie gras d'oie poêlé, émulsion aux cèpes et figues légèrement rôties

Boudin noir

19.00€

Crème brûlée au boudin noir, purée de pomme verte acidulée

Les poissons

Sébaste

29.00€

Filet de sébaste, légumes aux notes asiatiques, cuit dans un panier vapeur en bambou

Saint Jacques

32.00€

Noix de Saint-Jacques snackées, tagliatelles de chou blanc et châtaignes, jus de cuisson monté au beurre

Services et taxes compris

Les viandes

Bœuf

36.00€

Faux-filet de bœuf de race, embeurrée de champignons et crémeux de patate douce

Coté gibier de chasse

Perdreau rouge

29.00€

Perdreau rouge rôti sur coffre, choucroute de chou rouge, jus réduit aux épices

Lièvre

39.00€

L'incontournable lièvre à la royale, onctueux de potimarron, tombée de champignons et sauce liée au sang

Sanglier

32.00€

Filet mignon de sanglier braisé, crème aux cinq baies et nouilles fraîche

Coté végétarien

Haricots rouges

25.00€

Fricassée de haricots rouges dans l'esprit d'un chili, tofu et truffe d'automne

Services et taxes compris

Menu tradition 33 €

*Onctueux de potimarron, légères notes de coco
et crumble à la châtaigne*

*Ou cromesquis de pied de cochon,
salade de lentilles vertes, amandes et raisins secs*

Fleischschnacka de cerf, confit de navets et jus corsé

*Ou effiloché de roussette confite au vin blanc, choucroute craquante,
beurre blanc aux baies de genièvre*

Poire pochée à la bière d'Alsace, onctueux caramel et craquelin sésame

Ou fromages affinés de nos fermes voisines

Menu plaisir 48€

Foie gras confit au pinot noir, fine gelée aux épices

Saint-Jacques snackée, patate douce et noix torréfiées

Duo de ris et carré de veau, tombée de légumes racines et champignons

Panna cotta à la châtaigne, ganache montée au chocolat

Aucun changement n'est possible dans les menus ci-dessus
Services et taxes compris