

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 €

Hareng matjes mariné à l'huile, radis blanc et sauce au curry

Ou crème d'asperges à l'ail des ours

*Travers de cochon braisés aux épices, choucroute croquante,
jus au pinot noir*

Ou espadon snacké, méli-mélo de céréales, huile d'olive parfumée

Soupe de fraises au sirop de pissenlit

Ou fromages affinés de nos fermes et fromageries voisines

Menu plaisir 48€

Tartare de thon, citron vert et germes de légumes

Crèmeux de petits pois à l'estragon

*Rable de lapin rôti, légumes primeurs,
crème à la moutarde à l'ancienne*

*Tartelette à la compotée de rhubarbe,
crème montée au fruits rouges*

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

Services et taxes compris