

## *Entrées*

- ♥ Pressé de lapereau et foie gras, gelée végétale au Muscat,  
pickles de légumes 18,-
  
- Noix de saint Jacques caramélisées, sablé aux noix,  
vinaigrette de pommes vertes 23,-
  
- Escalope de foie gras de canard poêlée au coing confit,  
acidulé de porto aux herbes fraîches 21,-

## *Entrée Végétarienne*

- Raviole de cèpe à l'ail noir, consommé parfumé à la truffe noire 17,-

## *Poissons et Crustacés*

- Truite de lac de chez Guidat au beurre d'orange, endives Bio braisées 23,-
  
- Flétan blanc de Norvège, artichaut en barigoule  
et moules de bouchots safranées 29,-

## *Viandes et Volailles*

- ♥ Carré de cochon ibérique, boudin noir maison  
et pâté chaud façon Bartholdi 27,-
  
- Onglet de bœuf Herdshire sauce teriyaki, confit d'échalottes  
Et mousseline de pomme de terre Bio 25,-

## *Plat Végétarien*

- Comme un steak haché aux haricots noirs, aioli au siphon 17,-

## *Fromages*

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
  
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass  
Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8,-
  
- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef

**Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas de paiement par chèque**

## Desserts

Douceur au chocolat Alpaco 66% et caramel	12,-
Cylindre de citron vert et basilic, espuma ananas et son sorbet	12,-
Crème onctueuse au butternut et sa ganache montée aux épices, Coulis et sorbet à la clémentine	12,-

## Menu Dégustation

□	□	□	Pressé de lapereau et foie gras, gelée végétale au Muscat Pickles de légumes Bio ...
	□	□	Noix de Saint Jacques caramélisées, sablé aux noix, Vinaigrette de pommes vertes ...
		□	Truite de lac de chez Guidat, au beurre d'orange, Endives Bio braisées ...
□	□	□	Onglet de Bœuf Herdshire sauce Teriaki, confit d'échalottes Mousseline de pommes de terre Bio ...
		□	Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas <b>(en option € 8,-)</b> ...
	□	□	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier ...
□	□	□	Douceur au chocolat Alpaco 66% et caramel

<b>Le Menu à 3 Plats</b>	□	<b>€ 50,-</b> par personne – sans fromage – Boissons en sus
<b>Le Menu à 5 Plats</b>	□	<b>€ 75,-</b> par personne – sans fromage – Boissons en sus
<b>Le Menu à 7 Plats</b>	□	<b>€ 100,-</b> par personne – avec fromage – Boissons en sus

(La formule 7 plats est à commander pour toute table avant 20h30)

Notre sommelier vous propose un accord mets et vins comprenant  
**5 verres (10 cl) pour € 45,- / 4 verres (10 cl) pour € 36,- / 3 verres (10 cl) pour € 28,-**

### Menu Végétarien

Le Menu à 3 plats **€ 40,-** par personne

### Menu Petit Gastronom

Plat et dessert pour petits gourmets jusqu'à 10 ans **€ 18,-**