

## *Entrées*

♥	Foie gras de canard truffé	27,-
	Gelée d'ananas au poivre vert	½ 21,-
	Queues de langoustines au court bouillon de gingembre	22,-
	Tofu de crevette rose	
	Noix de St Jacques rôties aux amandes	28,-
	Cubes de passion topinambour parfumés aux fèves de tonka	
♥	Comme un fleischnaka de ris de veau aux écrevisses	20,-
	Jus des carcasses au vin jaune	

## *Poissons et Crustacés*

	Filet de Skrei à la vapeur, bouillon crémeux aux coques et palourdes	25,-
	Embeurré de pommes de terre citronnées	
♥	Sandre rôti au pinot noir	23,-
	Endive bio au jambon gratinée au parmesan	
	Turbot snacké, Risotto crémeux aux olives de Taggiasche	29,-
	Jus parfumé au romarin	

## *Viandes et Volailles*

♥	Caille farcie des Vosges au foie gras	
	Pâté chaud de choucroute bio façon Bartholdi	24,-
	Carré de veau rôti aux primeurs, parfumé à la vanille,	
	Pommes 'boulangère'	26,-
	Canon d'agneau d'élevage alsacien en croute d'herbes	
	Confit d'ail doux et aubergines au romarin	29,-

## Entrée Végétarienne

Consommé de légumes à la coriandre  
Beignet de Riccota aux épinards 18,-

## Plat Végétarien

Tourte de légumes bio de notre maraîcher « Les Chants de la terre »  
Aïoli tiède au siphon 18,-

## 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'églaïntine 8,-

## Dessert

Tourbillon fruit de la passion et maïs  
Accompagné de sa glace popcorn 12,-

Déclinaison autour de la noix de coco  
Fine gelée de chocolat noir et son coulis praliné coco 12,-

Fraîcheur à l'ananas et citron vert 12,-

Douceur à la poire et sa tuile croustillante  
Crèmeux et sorbet poires légèrement fumées 12,-

♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef

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