

## *Entrées*

♥	Escalope de foie gras de canard poêlée Figue rôtie et airelles	22,-
	Ravioles de ris de veau, émulsion crémeuse façon Albufera	23,-
	Pressé de homard parfumé aux agrumes Condiment orange et romarin	26,-

## *Entrée Végétarienne*

Tartare de tomates bio et son sorbet tomate basilic	16,-
---	------

## *Poissons et Crustacés*

Filet de lieu jaune, compression d'une paëlla Sauce au safran d'Alsace	24,-
Daurade royale, fenouil confit et émulsion de romarin	22,-

## *Viandes et Volailles*

♥	Pigeonneau fermier d'Alsace, thym et ail confit Nem croustillant de chou et raisin	32,-
	Carré de veau rôti à la cardamome Tarte fine de champignons gratinée au parmesan	26,-

## *Plat Végétarien*

Lasagne de légumes Bio, confit de tomates à la marjolaine	16,-
---	------

## *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 Accompagnés de cumin et de confiture d'églantine	8,-
♥	Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef	

## Desserts

Sphère à la quetsche d'Alsace, sorbet quetsche cannelle	12,-
Pavlova au gruë de cacao, confits de fruits rouge, glace chocolat	12,-
Crème onctueuse mangue et fruit de la passion, ganache vanille, Crumble et sorbet exotique	12,-

## Menu Dégustation

□	□	□	Foie gras de canard classique de l'Echevin Chutney de fruits au Gewurztraminer ...
	□	□	Ravioles de ris de veau, Emulsion crémeuse façon Albufera ...
		□	Filet de lieu jaune, compression d'une paëlla Sauce au safran d'Alsace ...
□	□	□	Carré de veau rôti à la cardamome Tarte fine de champignons gratinée au parmesan ...
		□	Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas <b>(en option € 8,-)</b> ...
	□	□	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier ...
□	□	□	Crème onctueuse mangue et fruit de la passion, Ganache vanille, crumble et sorbet exotique

**Le Menu à 3 plats** □ **€ 50,-** par personne – sans fromage – Boissons en Sus

**Le Menu à 5 plats** □ **€ 75,-** par personne – sans fromage – Boissons en Sus

**Le Menu à 7 plats** □ **€ 100,-** par personne – avec fromage – Boissons en Sus  
 (La formule 7 plats est à commander pour toute la table avant 13h et 20h30)

Notre sommelier vous propose un **accord mets 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 Gastronomes

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