

Entrées

- ♥ Foie gras de canard, coing confit, pain d'épices et marmelade d'airelles 26,-
- Noix de St Jacques à la viennoise d'amande, cube de passion,
Compotée de pommes granny à la cannelle 25,-
- Porchetta de pigeonneau fermier farci aux noisettes,
Chutney de poire au balsamique blanc et fève de tonka 21,-

Entrée Végétarienne

- Velouté de potimarron truffé, royale de châtaignes et crumble de parmesan 15,-

Poissons et Crustacés

- Filet de turbot à la verveine, butternut et trompettes 32,-
- Tournedos de lotte aux crevettes grises,
Pomme de terre aux pistils de safran d'Alsace 29,-
- ♥ Daurade Royale snackée, artichauts et crème de fenouil
Jus tranché aux herbes fraîches 23,-

Viandes et Volailles

- ♥ Médaillon de biche aux airelles, fruits et légumes d'automne cuit en cocotte 35,-
- Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et romarin,
Échalotes confites au vin rouge 33,-
- Poitrine de canette aux agrumes, dattes confites et moelleux aux épices 22,-

Plat Végétarien

- Lumaconi farcis aux champignons sur un lit de pousses d'épinards 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'églantine 8,-

♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef

Desserts

Ananas confit et laqué au pesto de coriandre, sphère coulante, Biscuit au citron vert, ganache montée ananas, citron vert et son sorbet	13,-
Pavlova noix de coco, marmelade de clémentine à la sauge, Crème onctueuse à la noix de coco et sa tuile coco, clémentine	13,-
Feuille à feuille de vanille de Madagascar et chocolat, Ganache montée au chocolat grand cru et son nectar de vanille	13,-

Menu Dégustation

  	Foie gras de canard, coing confit pain d'épice et marmelade d'airelles ...
 	Noix de St Jacques à la viennoise d'amande, cube de passion, Compotée de pommes granny à la citronnelle ...
	Daurade Royale snackée, artichauts et crème de fenouil Jus tranché aux herbes fraîches ...
  	Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et romarin, échalotes confites au vin rouge ...
	Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas (en option € 8,-) ...
 	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier ...
  	Pavlova noix de coco, marmelade de clémentine à la sauge, Crème onctueuse à la noix de coco et sa tuile coco, clémentine

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

(Pour la formule 7 plats, merci de bien vouloir commander pour toute la table avant 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 Gastronom

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