

## Entrées

♥ *Foie gras de canard Français aux fruits du Berrawecka*  
*Condiment des sous-bois et sa brioche aux cèpes*

€ 36,- (petite portion € 28,-)

*Anguille fumée, salade de choux kale et son gel acidulé*  
*Croustillant de laurier*

€ 32,-

*Oeuf bio dans son plus simple appareil, Caviar de la maison Sturia*  
*Oignons de Roscoff et sa mouillette croquante*

€ 28,- (Avec Caviar € 44,-)

## Entrée Végétarienne

*Cannellonis de radis daïkon à la crème de tofu soyeux mariné aux agrumes,*  
*Mousse végétale au raifort et pickles croquant*

€ 28,-

## Plat Végétarien

*Lentille verte du Puy, courge musquée confite au sirop d'érable*  
*Chantilly à l'ail rôti et jus de sucs de cuisson*

€ 32,-

## Poissons et Crustacés

♥ *Filet de Sandre, Rattes du Touquet confites, tombée de choux blanc,*  
*Concentré de café khalua et émulsion à la crème d'Isigny*

€ 38,-

*Pavé d'omble chevalier d'Isère, compression de tubercule douce*  
*Salsifis à l'orange, fumet à l'ail noir, boulgour d'épeautre*

€ 40,-

*Filet de poisson du marché, poutargue, crème de panais aux agrumes*  
*Bisque rôtie d'étrilles, gel de verveine préservé de cet été*

€ 38,-

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaire d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

## Viandes et Volailles

♥ *Consommé de choucroute en montgolfière et foie gras de canard Français, Kassler fumé et truffe noire du Périgord, salpicon de racines et mousseline truffée*  
€ 44,-

*Le canard Français en deux préparations servie rosée au binchotan et en cromesquis, betterave et fruit de saison, mille-feuille de pommes de terre parfumé*  
€ 36,-

*Carré de Veau et déclinaison de courge musquée,  
Maïs et son jus gras fumé par nos soins*  
€ 40,-

♥ *Lièvre à la Royale à la Périgourdine, Tuberculeux truffé*  
€ 46,-

## Fromages

*Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar*  
€ 20,-

♥ *Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass,  
Confiture du moment et cumin*  
€ 10,-

## Desserts

*Déclinaison autour de la figue, compotée de fruits noirs,  
Gel rafraichissant d'herbes fraîches et sorbet miel de sapin de chez Eric Lalloué*  
€ 17,-

*Poire pochée aux vin chaud, feuille à feuille de pain d'épice,  
Marron, gel de gingembre et confits de clémentine*  
€ 17,-

♥ *Le chocolat noir Grand Cru et fruit de la passion,  
Curry bengali et sorbet Insulaire*  
€ 18,-

*Douceur d'agrumes et thé vert japonais, la datte en espuma et sorbet*  
€ 18,-

♥ Spécialités du terroir et clin d'œil du Chef

*Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison*

*Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –*

*Horaire d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00*