

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 chou 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 chou 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,-

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