

# Menu Découverte

*Trio de Mises en Bouche*

...

*Tartare de Bar, fleurs de concombre à la fleur de sel de Guérande  
Bouillon rafraîchissant au dashi*

...

*Filet de sandre, émulsion de crème aigre  
Fleurs de courgette fourrées à la noix et ricotta, concentré de miso*

**OU**

*Filet de volaille Jaune farci aux champignons,  
Sauce aigre et hoisin, Poêlée fraîche des sous-bois*

...

*Munster fermier d'Alsace (en option)*

...

*Abricot façon Melba revisité,  
Emulsion chocolat blanc et pamplemousse*

**€ 55,- par personne – sans fromage – Boissons en sus**

**€ 60,- par personne – avec fromage – Boissons en sus**

# Menu Végétarien

*Le Chef vous propose un Menu 3 plats  
(Entrée, plat et dessert)*

**€ 55,- par personne – sans fromage – Boissons en sus**

**€ 60,- par personne – avec fromage – Boissons en sus**

# Menu Petit Gastronomes

(Servi jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahre – up to 10 Years old)

*Le Chef vous propose un menu en fonction des produits du marché*

**€ 20,- par enfant – Boissons en sus**

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

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

*Horaires 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*

# Menu Signature

## *Trio de Mises en Bouche*

\*\*\*

☐ ☐ *Foie Gras de canard Français au Cognac XO,  
Pêche en déclinaison et son kougelhopf brioché*

\*\*\*

☐ *Thon en Tataki au ponzu et pastèque,  
Croustillant de riz et guacamole au wasabi*

\*\*\*

☐ ☐ *Pavé de Seriole juste saisie et en tartare,  
Condiment estival et Aioli*

\*\*\*

☐ ☐ *Carré de Veau sans l'os en basse température fumé,  
Mille feuilles de pommes de terre et légumes de saison*

\*\*\*

*Assiette de trois fromages affinés (en option €10,-)*

\*\*\*

☐ *La gourmandise du pâtissier*

\*\*\*

☐ ☐ *Tourbillon de fraises, noix de coco en différentes textures,  
Jus de fraises des bois aux gingembres*

**Le Menu à 4 plats** ☐ **€ 80,-** par personne – sans fromage – Boissons en Sus

**Le Menu à 6 plats** ☐ **€ 100,-** par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Pour la formule 4 et 6 plats (ce dernier uniquement pour tous les convives), merci de bien vouloir commander avant 13h15 et 20h45

Toutes modifications apportées dans les plats des menus seront facturées en supplément.  
Chaque plat choisi est servi pour une personne, en cas de partage un supplément deuxième assiette sera demandé.

Notre sommelier vous propose un **accord mets et vins d'alsace** comprenant  
**5 verres (10 cl)** pour **€ 50,-** / **4 verres (10 cl)** pour **€ 40,-** / **3 verres (10 cl)** pour **€ 30,-**

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

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

Horaires 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