

Entrées

*Foie Gras de canard en combinaison subtil avec le kiwi acidulé et le marron,
Brioche tiède aux éclats de marron*

€ 34,- (petite portion € 26,-)

♥ *Moelleux de Sandre, sauce beurre blanc aux œufs et à la ciboulette*

€ 36,-

*Souvenir à la campagne : Jeunes Poireaux fondants
Vinaigrette à la crème d'Isigny et anguille fumée*

€ 30,-

*Pâté en croûte de trois volailles, Truffe d'automne et Foie Gras de canard
et pickles de légumes de saison*

€ 32,- (petite portion € 24,-)

Entrée Végétarienne

*Oeuf de plein air servi mollet, crème onctueuse de pain grillé,
Mousseline de pommes de terre truffée, girolles et jus corsé de légumes*

€ 26,-

Plat Végétarien

*Pavé de céleri au Safran d'Alsace, choux fleurs brûlée, panais croustillant,
fine fleur d'oignon et bouillon d'un miso*

€ 29,-

Poissons et Crustacés

*Notre version de la bouillabaisse, poisson de roche,
Compression de pommes de terre, aioli, écume safranée*

€ 36,-

♥ *Pressé de bar au Homard, choux tombés à l'ail, crème d'épinard au Vin Jaune,
Haricot et poudré de laurier préservé de cet été*

€ 38,-

*Fruite à l'iode d'un bouillon marin asiatique, radis daïkon soja,
Gel sudachi infusé au safran, riz vinaigré croustillant parfumé au sésame noir*

€ 37,-

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 –

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

Viandes et Volailles

*Biche rôtie au gruë de cacao, rattes fondante, champignons des bois,
Concentré de jus de cacao, cerise*

€ 36,-

*Faux Filet vieilli sur carcasse, mille-feuille de pommes de terre douce
Sauce cacahuète*

€ 38,-

♥ *Volaille fermière cuite lentement, fine mousseline de pommes de terre
à la graine de moutarde, variation de bretzel et sauce albuféra*

€ 37,-

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

Feuille à feuille de chocolat aux senteurs de café

€ 16,-

*Compression de figue fraîche, crémeux à l'anis étoilé et gingembre confits,
Ecume à la feuille de figuier*

€ 14,-

♥ *Harmonie vanillée, chiffonnade végétale et palet doré de courge*

€ 14,-

*L'orge perlé cuit comme un riz au lait, caramel de sarrasin,
Poires aux notes de caramel, glace à l'orge fermentée*

€ 16,-

♥ 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