

## Entrées

**Pressé de foie gras de canard et rhubarbe et son chutney de rhubarbe,  
thé noir et gingembre accompagné de son Dampfnudle**

€ 34,- (petite portion € 26,-)

**Tourteau tout en fraîcheur à l'ail des ours,  
Panna cotta d'asperges blanches et pommes granny Smith**

€ 30,-

**Asperges vertes façon mimosa, condiments de câpres,  
citrons et échalotes comme une sauce vierge**

€ 28,-

## Entrée Végétarienne

**Jardin de concombres et courgettes infusés et compressés,  
Gel de citron noir d'Iran et neige de fête**

€ 25,-

## Plat Végétarien

**Le chou-fleur en "majesté" rôti au four, purée de choux fleur  
au café Colombie, Noisettes torréfiées et sauce de légumes  
corsés**

€ 28,-

## Poissons et Crustacés

**Dos de cabillaud nacré et sa mousseline de petit pois et  
huile de menthe fraîche.**

*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*

**Lard salé et grillé, coques et jus de bouillabaisse clarifié**

€ 29,-

**Sandre, mousseline de chou-fleur à la noisette,  
pissaladière déstructurée et jus d'arêtes émulsionné**

€ 31,-

**Tataki de thon mariné, duo d'asperges vertes et blanches,  
noisettes et Gremolata**

€ 33,-

*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**

**Cochon ibérique cuit au barbecue japonais,  
Caviar d'aubergines au miso blanc et mini aubergines  
grillées**

**servi avec son jus de cochon au miel et au romarin**

€ 35,-

**Magret de canard grillé et fumé à la minute,  
Cromesquis de cuisse de canard à la bourguignonne et  
mousseline de céleris**

€ 32,-

**Quasi de veau poché dans un lait de thym et d'algues Nori,  
radis long rôtis,**

**Pois gourmands et réduction du jus de cuisson en écume**

€ 29,-

## **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 Bargkass,  
Confiture du moment et cumin**

€ 12,-

## **Desserts**

**Riz au lait végétal, praliné d'amandes torréfiées,  
Eclats d'amandes caramélisés et glace à la fève de Tonka**

€ 16,-

**Cylindre de rhubarbe et Vanille du Mexique tout en fraîcheur**

*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*

**accompagné de son sorbet rhubarbe**

€ 16,-

**Oeufs à la neige, crémeux et jus de fraises, herbes fraîches et  
poudre herbacée**

€ 16,-

**Sphère chocolat et framboise en chaud et froid et son  
sorbet framboise**

€ 18,-

*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