

Entrées

*Foie gras de canard, gelée de truffes noires, gel de fruits noirs et bourgeons de sapin,
kougelhopf servi tiède*

€ 34,- (petite portion € 26,-)

*Oeuf parfait aux shiitakés, mini poireaux, céleris,
Emulsion de beurre noisette et jus de viande*

€ 24,-

*Fruite fumée marinée au citron noir d'Iran, crème d'Isigny
Et gel de Sudachi au safran d'Alsace*

€ 30,-

Entrée Végétarienne

*Le chou-fleur en "majesté" rôti au four, purée de choux fleur au café Colombie,
Sauce de légumes corsés*

€ 26,-

Plat Végétarien

*Le céleri rôti, purée de céleris montés à l'huile de truffes, céleris branche en crus et cuits,
jus vert de feuilles de céleris*

€ 28,-

Poissons et Crustacés

Aile de raie dans l'esprit d'une grenobloise, yuzu, radis et citron caviar

€ 33,-

*Maigre juste saisi sur peau, déclinaison autour de l'artichaud,
Espuma chaud au lard paysan*

€ 35,-

*Filet de Bar « Petit Bateau » aux agrumes et sa viennoise, gaufre de légumes,
Medley de chou et endives braisées, gel d'herbes aromatiques*

€ 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 –

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

*Pintade fermière, ratatouille de légumes à la façon du Chef,
Jus de volaille et huile d'estragon*

€ 32,-

*Filet de Bœuf Herdshire, tartelette sans gluten de petits légumes et soubise,
Glace de viande*

€ 38,-

*Pot-au-feu de pigeon, filet de pigeon cuit sur coffre et légèrement fumé,
Foie gras poêlé, cuisse confite et croustillante*

€ 41,-

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

*Douceur aux agrumes, gel et confits de pamplemousse, mousse à la mangue rôtie,
sorbet citron vert/verveine*

€ 16,-

*Pavlova à la noix de coco, avocat et compotée de framboises, espuma coco,
Sorbet guacamole et piment d'Espelette tout en légèreté*

€ 16,-

*Douceur de chocolat "Macaé" 62%, éclats de praliné à la noisette,
Espuma à la truffe et glace au gianduja*

€ 18,-

*Salade en cru et cuit de choux rouge et fruits de la passion, compotée de pommes à la
cannelle, espuma passion, caramel aux épices douces*

€ 16,-

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