Entrées

Compressé de foie gras du Gers IGP, figues rôties à la minute au vinaigre de Xérès
Et Porto, condiment de figues et brioche aux noix
50-60 grammes € 26- / 90-100 grammes € 33-

Anolini de sot-l'y-laisse et mousseline de carottes à la cardamome,
Compotée de tomates anciennes et jus de volaille corsé aux sucs de carottes
€ 19,-

Carpaccio de langoustines au vinaigre de mûres, concombres, crème de raifort,
Pommes vertes et son sorbet rafraîchissant
€ 22,-

Entrée Végétarienne

La tomate Green Zebra coulante et le melon vert compressés et marinés
Dans un vinaigre de verveine et thym citron maison,
Concentré et gaspacho de tomates vertes à la verveine
€ 20,-

Plat Végétarien

Gnocchis verts de blettes et côtes de blettes glacées, pignons de pin,
Jus de légumes corsé infusé à la camomille et émulsion au chèvre frais
€ 22,-

Poissons

L'aile de raie pochée dans un beurre d'algues, melons et condiments aubergines grillées
au miso ; Lard Colonnata et émulsion de melon au vinaigre de riz.
€ 27,-

Le turbot pour deux, palets de céleris rave fondants, velours de céleris-branche,
Salicorne, pommes vertes, noix avec sa sauce miso et cébette
€ 40,- par personne

Le cabillaud et shiso green en ballotine, poêlée de girolles et livèche.
Bouillon de champignons à la citronnelle
€ 30,-

Queue de lotte grillée, rubans de courgettes et sa fleur farcie aux senteurs de sous-bois.
Emulsion d'arêtes montée à l'huile d'olive € 29,-

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

Magret de canard cuit en basse température à la baie de Selim, mousseline de céleri, Perles d'agrumes, haricots verts et son consommé de canard au ponzu d'agrumes

€ 32,-

Quasi de veau, palets de polenta grillés, quetsches caramélisées, purée de maïs doux, Jus de veau légèrement fumé et monté à la purée de quetsches.

€ 29,-

Feuille à feuille de Faux-Filet de Bœuf Herdshire et lard Colonnata laqués à la sauce soja, sauce béarnaise aérée et sa déclinaison d'oignons façon Soubise Et pétales d'oignons grelots

€ 35,-

Fromages

Assortiment de cinq fromages de notre affineur M. Quesnot
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar

€ 20,-

Le Munster fermier d'Alsace nature, Chèvre et Bargkass
Confiture du moment et cumin

€ 12,-

Desserts

Le Sarrasin et le citron jaune en harmonie, Sauce onctueuse au shiso pourpre

€ 16,-

Pavlova à l'ananas et maïs, basilic aux notes douces et herbacées et sa glace au popcorn

€ 16,-

Macaron à la noix de coco, ganache montée au chocolat Grand Cru et Sorbet coco

€ 16,-

Fine tartelette de figues, praliné de Sarrasin, crème de fromage frais et sorbet figue

€ 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 –
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