

Menu Découverte

Asperges vertes façon mimosa, condiments de câpres,
citrons et échalotes comme une sauce vierge
...
Dos de cabillaud nacré et sa mousseline de petit pois et
huile de menthe fraîche.
Lard salé et grillé, coques et jus de bouillabaisse clarifié

OU

Magret de canard grillé et fumé à la minute,
Cromesquis de cuisse de canard à la bourguignonne et
mousseline de céleris
...
Munster fermier d'Alsace (en option)
...
Oeufs à la neige, crémeux et jus de fraises, herbes fraîches
et poudre herbacée

€ 60,- par personne – sans fromage –
€ 65,- par personne – avec fromage –

Menu Végétarien

Jardin de concombres et courgettes infusés et compressés,
Gel de citron noir d'Iran et neige de fêta
...
Le chou-fleur en "majesté" rôti aux four, purée de choux
fleur au café Colombie, Noisettes torréfiées et sauce de
légumes corsés
...

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

€ 55,- par personne – sans fromage

€ 60,- par personne – avec fromage

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

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 % inclus, Boissons en sus – Preise in Euro, Bedienung 12 % inbegriffen, Getränke extra – Price in Euro, Service 12 % included, drinks not 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

Menu Signature

Mises en bouche

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

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

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

***** 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**

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

Le pré-dessert au gré du temps

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

Le Menu Gourmand à 4 plats * € 85,- par personne – sans fromage –**

Le Menu Signature à 6 plats € 110,- par personne – sans fromage –

(Pour la formule en 6 plats, merci de bien vouloir commander avant 13h00 et 20h30)

Notre sommelier vous propose un **accord mets vins** comprenant
5 verres (10 cl) pour € 55,- / 4 verres (10 cl) pour € 45,- / 3 verres (10 cl) pour € 35,-

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 % inclus, Boissons en sus – Preise in Euro, Bedienung 12 % inbegriffen, Getränke extra – Price in Euro, Service 12 % included, drinks not 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*