

Menu Découverte

Mises en Bouche

...
Fruite fumée et marinée au citron noir d'Iran, crème d'Isigny, gel de Sudashi au safran d'Alsace

...
Maigre juste saisi sur peau, déclinaison autour de l'artichaut, espuma chaud au lard paysan

OU

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

...
Munster fermier d'Alsace (en option)

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

€ 60,- par personne – sans fromage –

€ 65,- par personne – avec fromage –

Menu Végétarien

Le Chef vous propose un Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)

€ 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

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

*Oeufs parfaits aux Shiitakés, mini poireaux, céleris, émulsion de beurre noisette
Et jus de viande*

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

*** *Filet de bœuf Herdshire, tartelette sans gluten de légumes et soubise, glace de viande*

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

Le pré-dessert au gré du temps

*** *Douceur au chocolat "Macaé 62%", éclats de praliné à la noisette, espuma à la truffe noire et glace au Gianduja*

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 4 et 6 plats, merci de bien vouloir commander avant 13h15 et 20h45)

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