Menu Découverte

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

…

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*

OU

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

…

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

…

Fine tartelette de figues, *praliné de Sarrasin,*

Crème de fromage frais et sorbet figue

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

Menu Végétarien

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

…

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

…

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

€ 55,- par personne – sans fromage
€ 60,- par personne – avec fromage

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

***

*** **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

***

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

***

*** **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

***

*** **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

***

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

***

Le pré-dessert au gré du temps

***

*** **Pavlova à l'ananas et maïs,**
Basilic aux notes douces et herbacées et sa glace au pop-corn

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