

Entrées

- Fraicheur de langoustines, concombre, mangue, condiment satay 24,-
- ♥ Escalope de foie gras de canard poêlée, sablé aux amandes 23,-
Pêches rôties, vinaigrette tiède aux herbes
- Comme une bruschetta au homard, sot l'y laisse et pousses d'épinards, vinaigrette au yuzu 28,-

Entrée Végétarienne

- Déclinaison autour du melon au porto 16,-

Poissons et Crustacés

- Maigre de pêche snacké, écrasé de pommes de terre nouvelles aux truffes 26,-
Confit de poireaux
- Filet de dorade sébaste, espuma de fenouil, jus iodé et palourdes 22,-
- ♥ Omble chevalier, tarte fine de champignons, sauce balsamique en aigre doux 24,-

Viandes et Volailles

- Carré d'agneau du Bourbonnais, artichauts violets, jus corsé à la cardamome 28,-
- ♥ Pigeonneau fermier d'Alsace farci au foie gras, caillette, 30,-
Pistou d'herbes en raviole d'ail noir
- Faux filet de bœuf « Herdshire », nem de haricots verts à la menthe, sauce Teriyaki 26,-

Plat Végétarien

- Comme une bouchée à la reine végétarienne 18,-
















Fromages

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot 19,-
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass 8,-
Accompagné de cumin et de confiture d'églantine
- ♥ **Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef**

Desserts

Pêches blanches pochées et crues à la verveine, parfait glacé et sa glace au thé fleuri	12,-
Cylindre aux chocolat « nyangbo » et sa douceur à la vanille de Madagascar	12,-
Déclinaison autour de la framboise et de la rose, aromatisées au poivre	12,-

Menu Dégustation

  	Fraicheur de langoustines, concombre, mangue, condiment satay
...	
 	Escalope de foie gras de canard poêlée, sablé aux amandes, pêches rôties, Vinaigre tiède aux herbes
...	
	Dorade sébaste snackée, Espuma de fenouil Jus iodé et palourdes
...	
  	Carré d'agneau du Bourbonnais Artichauts violets, jus corsé à la cardamome
...	
	Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas (en option € 8,-)
...	
 	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier
...	
  	Déclinaison de framboise et rose, aromatisées au poivre

Le Menu à 3 plats  € 50,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 5 plats  € 75,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 7 plats  € 100,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus

(Pour la formule 7 plats, merci de bien vouloir commander pour toute la table avant 20h30)

Notre sommelier vous propose un **accord mets vins** comprenant
5 verres (10 cl) pour € 45,- / 4 verres (10 cl) pour € 36,- / 3 verres (10 cl) pour € 28,-

Menu Végétarien

Le Menu à 3 plats € 40,- par personne

Menu Petit Gastronomes

Plat et dessert pour petits gourmets jusqu'à 10 ans € 18,-