

Nos entrées

<i>Fraîcheur de noix de Saint-Jacques marinées (cruées) aux agrumes</i>	21,00€
<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots au thym</i>	20,00€
<i>Oeuf fermier «parfait», girolles et petits pois en texture</i>	18,00€
<i>Le bœuf Charolais en fin carpaccio, pesto roquette et basilic</i>	17,00€

Nos poissons

<i>Filet de bar, girolles, petits pois et petite salade d'herbes</i>	28,00€
<i>Filet de turbot rôti, bisque de homard et choux fleur en déclinaison</i>	32,00€
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du Chef)</i>	24,50€

Nos viandes

<i>Carré d'agneau rôti en croûte pistachée, croustillant d'épaule aux épices</i>	28,00€
<i>Ris de veau doré, variation autour de l'oignon</i>	28,00€
<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche</i>	26,50€
<i>Fricassée de ris et rognons de veau à la crème</i>	22,50€
<i>Filet de bœuf à la plancha, lasagne de bœuf confit et cèpes des Vosges</i>	32,00€

Si vous êtes sujet aux allergies ou à un régime spécial, n'hésitez pas à nous en faire part.
Nous adapterons votre repas en fonction.
Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes bovines est à votre disposition.



L'ensemble des plats que nous vous proposons ainsi que nos desserts sont tous «Fait Maison»

Prix nets services et taxes compris

Menu Plaisir 50,00€

La petite attention du Chef

Fraîcheur de Noix de Saint-Jacques marinées (cruées) aux agrumes

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots au thym

Filet de bar, girolles, petits pois et petite salade d'herbes

Ou

Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche

Parfait glacé, pêche et verveine en déclinaison

Ou

Tout en fraîcheur, minestrone de fruits exotiques et chocolat Dulcey Valrhona

Menu Plaisir en accord

« Mets et Vins »

Classique 63,00 € / Prestige 80,00 €

Menu Dégustation 71,00€

(servi pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricots au thym

Fraîcheur de Noix de Saint-Jacques marinées (cruées) aux agrumes

Filet de bar, girolles, petits pois et petite salade d'herbes

Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche

Sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar)

Carte des desserts

En préambule de votre dessert, nous vous proposons notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar) 13,50€

Les desserts « créations » d'Aurélien

<i>Parfait glacé, pêche et verveine en déclinaison</i>	12,00€
<i>Tout en fraîcheur, minestrone de fruits exotiques et chocolat Dulcey Valrhona</i>	12,00€
<i>Moelleux au chocolat et framboise, glace au sapin des Vosges</i>	10,00€
<i>Pistache et framboise en jeu de texture</i>	10,00€

Autour d'un « classique »

<i>Omelette Norvégienne vanille-framboise, flambée en salle</i>	9,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	9,50€
<i>Minestrone de fruits de saison, sorbet pêche blanche</i>	8,00€