

Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit, gelée au vin chaud et fruits du berauwecka</i>	26,00€
<i>Langoustine « snackée », raviole de légumes d'automne, bisque en émulsion</i>	26,00€
<i>Fruite de source locale (Heimbach) en tartare et fumée, crème de pomme de terre à la Chartreuse</i>	19,50€
<i>Jaune d'œuf fermier « confit », topinambour, escargots du Florival et râpée de truffe noire</i>	24,00€

Nos poissons

<i>Filet d'omble chevalier en croûte d'agrumes, grenouilles et raviole de légumes</i>	36,50€
<i>Bar grillé à la plancha, légumes racines, crème iodée et huitre gratinée</i>	30,00€
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i>	29,00€

Nos viandes

<i>Dos de biche en « croûte noire », champignons, châtaigne et chou rouge</i>	32,00€
<i>Filet de bœuf, moelle et fleischnacka de bœuf confit</i>	39,00€
<i>Filet mignon de veau rôti, trompette de la mort et courges en variation</i>	34,00€
<i>Ris de veau français en croûte de noisettes, panais et truffe noire</i>	34,00€

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 est à votre disposition.



L'ensemble des plats que nous vous proposons
ainsi que nos desserts sont tous « Fait Maison » à partir de produits frais

Prix nets services et taxes compris

Menu Plaisir 57,00€

La petite attention du Chef

*Foie gras de canard mi-cuit,
gelée au vin chaud et fruits du berauwecka*
Ou
*Langoustine « snackée », raviole de légumes
d'automne, bisque en émulsion*

*Bar grillé à la plancha, légumes racines,
crème iodée et huitre gratinée*
Ou
*Ris de veau français en croûte de noisettes,
panais et truffe noire*

Le feuille à feuille chocolat-griottes
Ou
*Tout en légèreté, mousse au praliné
et confit de cranberries*

Menu Plaisir en accord « Mets et Vins »

Classique 71,50 € / Prestige 87,00 €

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin d'exception (10 cl)

Menu Dégustation 80,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

*Foie gras de canard mi-cuit,
gelée au vin chaud et fruits du berauwecka*

*Langoustine « snackée », raviole de légumes
d'automne, bisque en émulsion*

*Bar grillé à la plancha, légumes racines,
crème iodée et huitre gratinée*

*Ris de veau français en croûte de noisettes,
panais et truffe noire*

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

Carte des desserts

*En préambule de votre dessert, nous vous proposons
notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas) 14,50€*

Les desserts « créations » d'Aurélien et Vincent

<i>Le feuille à feuille chocolat-griottes</i>	13,50€
<i>Tout en légèreté, mousse au praliné et confit de cranberries</i>	13,50€
<i>Le palet à la châtaigne, éclat de meringue, crème fouettée vanillée</i>	12,50€
<i>Irish coffee en texture : glace au Whisky, crémeux lait et café</i>	12,50€

Autour d'un « classique »

<i>Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille</i>	12,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	11,00€
<i>Minestrone de fruits de saison et son sorbet</i>	8,50€