

Nos entrées

Lingot de foie gras de canard mi-cuit aux quetsches du verger	21,00€
Fruite de source locale (Heimbach) en tartare et fumée, émulsion de pomme de terre à la Chartreuse	21,00€
Oeuf « parfait », topinambour, escargots du Florival et jambon de marcassin fumé	18,50€
Noix de Saint Jacques « snackées », pommes, boudin et beurre au cidre	26,00€

Nos poissons

Filet de bar « vapeur », poireaux iodés, pommes de terre fumées, vinaigrette de coquillages	28,50€
Filet de turbot rôti en croûte d'agrumes et légumes racines	34,00€
La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)	26,50€

Nos viandes

Filet de bœuf à la plancha, lasagne de bœuf confit et cèpes des Vosges	34,00€
Carré de marcassin de nos chasses, croustillant d'épaule confite, variation autour de la betterave	28,00€
Ris de veau en croûte de noisettes, fine tartelette aux parfums de la forêt, jus torréfié	30,00€
Poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux champignons, courges en déclinaison	28,00€

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 Gastronomique 65,00€

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit
aux quetsches du verger

Fruite de source locale (Heimbach) en tartare et fumée,
émulsion de pomme de terre à la Chartreuse

Filet de bar « vapeur », poireaux iodés,
pommes de terre fumées, vinaigrette de coquillages

Ou

Poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux champignons,
courges en déclinaison

Pré-dessert

Création autour du miel de châtaignier

Ou

Dans l'idée d'une religieuse, poire au poivre de Timut,
mousse au chocolat Dulcey Valrhona

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 85,50€

3 verres de vin (12,50 cl) compris

En préambule de votre dessert, nous vous proposons
notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar) 14,00€

Les desserts « créations » d'Aurélien

Irish Coffee en texture : glace au Whisky, croustillant et crémeux café	12,50€
Création autour du miel de châtaignier	12,50€
Dans l'idée d'une religieuse, poire au poivre de Timut, mousse au chocolat Dulcey Valrhona	12,50€
Pain « perdu », crémeux aux noix, glace au foin	10,50€

Autour d'un « classique »

Moelleux au chocolat et framboise, glace au sapin des Vosges	10,50€
Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)	10,00€
Minestrone de fruits de saison, sorbet pêche blanche	8,00€