

Nos entrées

<i>Lingot de foie gras de canard, abricot et romarin</i>	19,50€
<i>Fraîcheur de langoustines, framboises et salicornes, granité au Champagne rosé</i>	23,50€
<i>Tomate et Mozzarella « Di Buffala » en jeu de texture</i>	17,50€
<i>Fricassée d'escargots de chez David Kieffer (Florival) giroldes et petits pois</i>	18,00€
<i>Terrine de chevreuil de nos chasses, haricots en salade</i>	15,50€

Nos poissons

<i>Ballotine de lieu jaune, petits pois, giroldes et marinière de coquillages</i>	26,00€
<i>Bar et homard en mode « estival », tarte sablée au parmesan et légumes du soleil</i>	32,00€
<i>Trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du Chef)</i>	22,50€

Nos viandes

<i>Filet de bœuf à la plancha, fantaisie de carottes, croque-monsieur de bœuf confit, jus réduit</i>	30,00€
<i>Ris de veau doré, crémeux de pomme de terre et oignons en texture</i>	27,50€
<i>Côte de cochon Ibérique, chutney de poivrons au chorizo</i>	25,00€

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 48,50€

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard, abricot et romarin

Ou

Fraîcheur de langoustines, framboises et salicornes, granité au Champagne rosé

Ballotine de lieu jaune, petits pois, giroldes et marinière de coquillages
Ou

Ris de veau doré, crémeux de pomme de terre et oignons en texture

Minestrone de fruits exotiques, croustillant et crémeux passion, chocolat Dulcey Valrhona
Ou

Variation autour de la pêche, ganache montée verveine et croustillant au thé

Menu Plaisir en accord « Mets et Vins » 61,50€

2 verres de vin (12,50 cl) compris

Menu Dégustation 69,00€

(servi pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard, abricot et romarin

Fraîcheur de langoustines, framboises et salicornes, granité au Champagne rosé

Ballotine de lieu jaune, petits pois, giroldes et marinière de coquillages

Ris de veau doré, crémeux de pomme de terre et oignons en texture

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) 12,50€

Les desserts « créations » d'Aurélien

<i>Minestrone de fruits exotiques, croustillant et crémeux passion, chocolat Dulcey Valrhona</i>	11,00€
<i>Fraîcheur estivale dans l'idée d'un mojito menthe framboise</i>	11,00€
<i>Variation autour de la pêche, ganache montée verveine et croustillant au thé</i>	11,00€
<i>« Pain perdu » mousse légère sésame, glace au foie</i>	11,00€

Autour d'un « classique »

<i>L'incontournable biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat, crème glacée à la vanille</i>	9,50€
<i>Palette de glaces et sorbets de la Villa</i>	9,50€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	9,50€