

Nos entrées

<i>Lingot de foie gras de canard mi-cuit, compotée de coing</i>	19,50€
<i>Fruite saumonée locale (Heimbach) marinée et fumée, émulsion de pommes de terre parfumée à la Chartreuse</i>	18,50€
<i>Noix de Saint-Jacques à la plancha, panais et beurre d'agrumes</i>	23,50€
<i>L'œuf « parfait », cèpes des Vosges et jambon de marccassin fumé</i>	19,50€
<i>Terrine de chevreuil de nos chasses au foie gras, girolles en pickles et petit mesclun</i>	15,50€

Nos poissons

<i>Ballotine de sandre farcie aux grenouilles, ravioles de courges aux agrumes</i>	24,50€
<i>Filet de bar « vapeur », vinaigrette de coquillages, légumes racines</i>	26,50€
<i>Trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du Chef)</i>	22,50€

Nos viandes

<i>Filet de bœuf, escalope de foie gras poelée, mijotée de légumes façon Bourguignon</i>	33,00€
<i>Côte de cochon Ibérique aux cèpes</i>	27,50€
<i>Dos de biche rôti, courge butternut et pâte de fruit au poivre de cassis</i>	25,50€
<i>Traditionnelle fricassée de ris et rognons de veau à la crème</i>	22,50€

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 62,00€

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, compotée de coing

Fruite saumonée locale (Heimbach) marinée et fumée, émulsion de pommes de terre parfumée à la Chartreuse

Filet de bar « vapeur », vinaigrette de coquillages, légumes racines
Ou

Dos de biche rôti, courge butternut et pâte de fruit au poivre de cassis

Pré-dessert

Pomme de nos vergers en « trompe-l'œil »
(ganache montée calvados, pommes crues et cuites, sorbet pomme)

Ou

Feuille à feuille au chocolat Grand Cru Guanaja

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 80,00€

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) 12,50€

Les desserts « créations » d'Aurélien

Dans l'idée d'un « apéritif » Alsacien en dessert 11,00€
(poire, coing, amer bière et bretzel)

Pomme de nos vergers en « trompe-l'œil » 11,00€
(ganache montée calvados, pommes crues et cuites, sorbet pomme)

Feuille à feuille au chocolat Grand Cru Guanaja 11,00€

« Pain perdu » mousse légère sésame, glace au foin 11,00€

Autour d'un « classique »

L'incontournable biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat, crème glacée à la vanille 9,50€

Omelette Norvégienne vanille-framboise, flambée en salle 9,50€

Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool 9,50€
(marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)