

Nos entrées

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

Nos poissons

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

Nos viandes

Filet de bœuf, escalope de foie gras poelée, mijotée de légumes façon Bourguignon	33,00€
Côte de cochon Ibérique aux cèpes	27,50€
Dos de biche rôti, courge butternut et pâte de fruit au poivre de cassis	25,50€
Traditionnelle fricassée de ris et rognons de veau à la crème	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 Plaisir 48,50€

La petite attention du Chef

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

Ou

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

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 Plaisir en accord

« Mets et Vins »

2 verres de vin compris

Classique 61,50 € / Prestige 78,50 €

Menu Dégustation 69,00€

(servi pour l'ensemble de la table)

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

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

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

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...)