

Nos entrées

| | |
|--|--------|
| <i>Foie gras de canard mi-cuit, fraise et gingembre</i> | 24,00€ |
| <i>Fraîcheur de tourteau aux agrumes et asperges de la région</i> | 24,00€ |
| <i>Oeuf fermier « parfait » morilles et asperges</i> | 20,00€ |
| <i>Fricassée d'escargots du Florival, gnocchis à l'ail des ours, jambon de marccassin fumé</i> | 18,00€ |

Nos poissons

| | |
|--|--------|
| <i>Filet de bar en croûte d'herbes, langoustines et fenouil</i> | 30,00€ |
| <i>Filet de turbot, fantaisie autour de l'asperge</i> | 34,00€ |
| <i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i> | 27,50€ |

Nos viandes

| | |
|---|--------|
| <i>Filet de bœuf, cœur de sucrine braisé, pommes de terre nouvelles « fumées »</i> | 36,00€ |
| <i>Filet mignon de veau rôti à basse température, escalope de foie gras poêlée et oignons en texture</i> | 30,00€ |
| <i>Poitrine de volaille fermière d'Alsace, asperges et morilles au vin jaune</i> | 28,00€ |
| <i>Carré d'agneau, fine croûte pistachée, croustillant d'épaule confite, navarin de légumes printaniers</i> | 32,00€ |

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 Gastronomique 68,00€

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, fraise et gingembre

Fraîcheur de tourteau aux agrumes et asperges de la région

Filet de bar en croûte d'herbes, langoustines et fenouil

Ou

Poitrine de volaille fermière d'Alsace, asperges et morilles au vin jaune

Pré-dessert

Parfait glacé verveine - praliné rafraîchi aux agrumes

Ou

Dans l'idée d'un After-Eight, chocolat grand cru et menthe poivrée

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 88,50€

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

| | |
|--|--------|
| <i>Douceur printanière autour des fruits rouges</i> | 12,50€ |
| <i>Parfait glacé verveine - praliné rafraîchi aux agrumes</i> | 13,50€ |
| <i>Dans l'idée d'un After-Eight, chocolat grand cru et menthe poivrée</i> | 13,50€ |
| <i>« Bibalaskœs » à la rhubarbe : rhubarbe pochée et compotée, biscuit sablé et mousse légère au fromage blanc</i> | 12,50€ |

Autour d'un « classique »

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