

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 Plaisir 54,50€

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, fraise et gingembre

Ou

*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*

*Parfait glacé verveine
praliné rafraîchi aux agrumes*

Ou

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

Menu Plaisir en accord « Mets et Vins »

Classique 69,00 € / Prestige 85,00 €

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin d'exception (10 cl)

Menu Dégustation 76,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

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*

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

*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)* 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€