

Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit, abricot et lavande</i>	25,00€
<i>Oeuf fermier « parfait » girolles et petits pois</i>	19,00€
<i>Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho</i>	25,00€
<i>Bœuf Charolais en fin carpaccio, pesto roquette, basilic et parmesan</i>	18,00€

Nos poissons

<i>Ballotine de turbot, girolles, petits pois et palourdes</i>	34,00€
<i>Lotte rôtie au beurre noisette, carottes et orange</i>	30,00€
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i>	28,00€

Nos viandes

<i>Filet de bœuf, légumes grillés au barbecue, pommes de terre nouvelles fumées au foin</i>	36,00€
<i>Carré d'agneau, fine croûte pistachée, croustillant d'épaule confite, navarin de légumes</i>	32,00€
<i>Ris de veau doré à la plancha, pommes de terre en texture</i>	36,00€
<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche</i>	30,00€

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

<i>Foie gras de canard mi-cuit, abricot et lavande</i>
<i>Ou</i>
<i>Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho</i>

<i>Lotte rôtie au beurre noisette, carottes et orange</i>
<i>Ou</i>
<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche</i>

<i>Parfait glacé au thym et pêche en texture</i>
<i>Ou</i>
<i>Palet croustillant au chocolat Grand Cru et groseilles</i>

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

<i>Foie gras de canard mi-cuit, abricot et lavande</i>

<i>Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho</i>

<i>Lotte rôtie au beurre noisette, carottes et orange</i>

<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, tomates confites, polenta aux olives Taggiasche</i>

<i>Sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar)</i>

<i>Carte des desserts</i>

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>Parfait glacé au thym et pêche en texture</i>	13,50€
<i>Tout en fraîcheur, dans l'idée d'un mojito framboise</i>	12,50€
<i>Arlette vanille-abricot</i>	12,50€
<i>Palet croustillant au chocolat Grand Cru et groseilles</i>	13,50€

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 et son sorbet</i>	8,50€