

Nos entrées

Foie gras de canard mi-cuit, confit griotte et amande	26,50€
Carpaccio de veau, roquette et basilic, sorbet aux câpres	18,00€
Pâté en croûte de nos chasses, salade de haricots, pêches et pistaches	20,00€
Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho	28,00€
Tomates, mozzarella et pastèque en jeu de texture, jambon Ibérique	20,00€

Nos poissons

Filet de bar rôti, girolles et petits pois rafraîchis à la menthe	36,50€
Filet de sandre en croûte de Bretzel dans l'idée d'une choucroute alsacienne	33,00€
Lotte rôtie aux aromates, légumes du soleil	39,50€

Nos viandes

Filet de bœuf, croque-monsieur de bœuf confit, légumes rôtis au barbecue	40,00€
Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule et fantaisie de carottes	36,50€
Retour de chasse : pâté chaud de marcassin et foie gras, betterave et fruits rouges acidulés	34,00€
Fricassée de ris de veau, girolles et petits pois	33,00€



L'ensemble des plats que nous vous proposons ainsi que nos desserts sont tous «Fait Maison» à partir de produits frais

Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes est à votre disposition.

Prix nets services et taxes compris

Menu Gastronomique 83,00€

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, confit griotte et amande

Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho

Filet de bar rôti, girolles et petits pois rafraîchis à la menthe

Ou

Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule et fantaisie de carottes

Pré-dessert

Douceur amande, abricot au miel de tilleul et meringue croustillante

Ou

Parfait glacé cacahuète, framboise et poivron rouge

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 107,00€

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) 16,00€

Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

Parfait glacé cacahuète, framboise et poivron rouge	15,50€
Douceur amande, abricot au miel de tilleul et meringue croustillante	15,50€
Finger citron-basilic, confit et crémeux fraise	14,50€
Fraîcheur pêche, menthe et citron	14,50€

Autour d'un « classique »

Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)	14,50€
Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)	12,00€
Minestrone de fruits de saison et son sorbet	9,50€