

## Nos entrées

<i>Lingot de foie gras de canard mi-cuit, confit de cerises, amandes et poivre de Sichuan</i>	26,50€
<i>Fraîcheur de homard bleu dans l'esprit d'un gaspacho</i>	28,50€
<i>Pâté en croûte du Chef (marcassin, ris de veau, foie gras), petite salade de haricots et pêches</i>	21,50€
<i>Tomates confites, panna cotta mozzarella et pastèque en jeu de textures, jambon Ibérique</i>	20,00€
<i>Carpaccio de veau, pesto roquette et basilic, glace aux câpres</i>	19,50€

## Nos poissons

<i>Filet de lieu jaune rôti, bouillon estival aux coquillages</i>	36,50€
<i>Omble chevalier en croûte de verveine, grenouilles et ravioles potagères</i>	35,00€
<i>Filet de bar, petits pois, fenouil, « Béarnaise » légère au beurre de homard</i>	39,50€

## Nos viandes

<i>Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule confite et fantaisie de carottes</i>	38,50€
<i>Filet de bœuf à la moelle, sucrine farcie, pommes de terre confites au beurre fumé</i>	40,00€
<i>Ris de veau doré, chou-fleur et « Bolognaise » de homard</i>	37,50€
<i>Poitrine de volaille fermière d'Alsace, dampfnudle de cuisses confites aux épices</i>	29,50€



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 Plaisir 67,50€

*La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Lingot de foie gras de canard mi-cuit, confit de cerises, amandes et poivre de Sichuan*

Ou

*Fraîcheur de homard bleu dans l'esprit d'un gaspacho*

\*\*\*\*

*Filet de lieu jaune rôti, bouillon estival aux coquillages*

Ou

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

\*\*\*\*

*Menthe-chocolat, biscuit et crémeux chocolat, caviar de menthe*

Ou

*Fraise et rhubarbe, mousse au poivre de Timut, granité fleur de sureau*

## Menu Plaisir en accord

« Mets et Vins »

Classique 85,50€ / Prestige 101,50€

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin (12,50 cl)

## Menu Dégustation 98,50€

(servis pour l'ensemble de la table)

*La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Lingot de foie gras de canard mi-cuit, confit de cerises, amandes et poivre de Sichuan*

\*\*\*\*

*Fraîcheur de homard bleu dans l'esprit d'un gaspacho*

\*\*\*\*

*Filet de lieu jaune rôti, bouillon estival aux coquillages*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas de Colmar)*

\*\*\*\*

*Carte des desserts*

*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

<i>Menthe-chocolat, biscuit et crémeux chocolat, caviar de menthe</i>	15,50€
<i>Fraise et rhubarbe, mousse au poivre de Timut, granité fleur de sureau</i>	15,50€
<i>Fraîcheur aux agrumes, gelée verveine-citron et croustillant aux graines</i>	14,50€
<i>Délice de fruits rouges et parfait glacé à la rose</i>	14,50€

## Autour d'un « classique »

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