

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 Gastronomique 84,00€

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

Ou

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

Pré-dessert

Menthe-chocolat, biscuit et crèmeux chocolat, caviar de menthe

Ou

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

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins »

Classique 109,50€ / Prestige 131,50€

3 verres de vin (12,5 cl) compris 3 verres de vin (12,5 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

Menthe-chocolat, biscuit et crèmeux chocolat, caviar de menthe

15,50€

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

15,50€

Fraîcheur aux agrumes, gelée verveine-citron et croustillant aux graines

14,50€

Délice de fruits rouges et parfait glacé à la rose

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€