

Nos entrées

<i>Lingot de foie gras de canard mi-cuit, fraises, gingembre et rhubarbe</i>	26,50€
<i>« Crudo » de langoustine, salicorne, asperges vertes et vinaigre de framboise</i>	26,50€
<i>Pâté en croûte du Chef (veau, porc, foie gras), petite salade printanière</i>	20,00€
<i>Carpaccio de veau, asperges et agrumes</i>	19,50€
<i>Fricassée d'escargots du Florival, morilles au vin jaune, ail des ours et jambon de marccassin fumé</i>	24,50€

Nos poissons

<i>Filet de bar rôti, petits pois, coques et émulsion marinrière</i>	37,50€
<i>Omble chevalier dans l'idée d'une choucroute alsacienne</i>	33,00€
<i>Fruite saumonée d'Alsace confite en croûte « Viennoise », asperges et giroldes</i>	35,50€

Nos viandes

<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, croustillant d'épaule confite, petits pois et menthe</i>	36,00€
<i>Ris de veau doré, asperges de la ferme Haenni, morilles et vin jaune</i>	37,50€
<i>Filet de bœuf à la moëlle, sucrine farcie, pommes de terre confites au beurre fumée</i>	40,00€
<i>Côte de veau au sautoir, petits légumes printaniers, ris de veau croustillants, sauce ravigote</i>	36,00€



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 Plaisir 66,00€

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, fraises, gingembre et rhubarbe

Ou

« Crudo » de langoustine, salicorne, asperges vertes et vinaigre de framboise

Filet de bar rôti, petits pois, coques et émulsion marinrière

Ou

Ris de veau doré, asperges de la ferme Haenni, morilles et vin jaune

Fantaisie fraise, noix de coco et hibiscus

Ou

Fraîcheur pomme-aneth, mousse légère au citron, sorbet Granny Smith

Menu Plaisir en accord

« Mets et Vins »

Classique 84,00€ / Prestige 103,00€

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin (12,50 cl)

Menu Dégustation 94,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, fraises, gingembre et rhubarbe

« Crudo » de langoustine, salicorne, asperges vertes et vinaigre de framboise

Filet de bar rôti, petits pois, coques et émulsion marinrière

Ris de veau doré, asperges de la ferme Haenni, morilles et vin jaune

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>Fantaisie fraise, noix de coco et hibiscus</i>	15,50€
<i>Fraîcheur pomme-aneth, mousse légère au citron, sorbet Granny Smith</i>	15,50€
<i>Parfait glacé rose, mangue et espuma de grenade</i>	14,50€
<i>Petit pot au chocolat gianduja, riz soufflé, mousse et crémeux framboise-menthe</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€