

## Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit, hibiscus, rhubarbe et fraise</i>	26,50€
<i>Carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrumes et noisettes</i>	27,50€
<i>Fraîcheur de tourteau, asperges et petits pois</i>	25,50€
<i>Fricassée d'escargots du Florival, gnocchis à l'ail des ours et jambon de marcassin fumé</i>	21,50€

## Nos poissons

<i>Omble chevalier en croûte d'herbes, asperges, petits pois et fumet de morilles</i>	36,00€
<i>Filet de bar, raviole de homard, orange, chou-fleur et salicorne</i>	36,00€
<i>« Viennoise » de lieu jaune de ligne, girolles, coquillages et fenouil</i>	35,00€

## Nos viandes

<i>Côte de veau dorée au beurre fumé, mijotée de légumes printaniers, jus réduit et ris de veau croustillant</i>	34,00€
<i>Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule confite, légumes aux épices</i>	36,00€
<i>Filet de bœuf, cœur de sucrine braisé, sauce Bordelaise</i>	39,00€
<i>Ris de veau français, asperges, morilles et vin Jaune</i>	34,00€



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 77,00€

### *La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit, hibiscus, rhubarbe et fraise*

\*\*\*\*

*Fraîcheur de tourteau, asperges et petits pois*

\*\*\*\*

*« Viennoise » de lieu jaune de ligne, girolles, coquillages et fenouil*

Ou

*Ris de veau français, asperges, morilles et vin Jaune*

\*\*\*\*

*Pré-dessert*

\*\*\*\*

*Finger chocolat – cacahuète*

Ou

*Douceur amande et rhubarbe*

## Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 99,00€

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)* 15,00€

### Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

<i>Douceur amande et rhubarbe</i>	15,00€
<i>Finger chocolat - cacahuète</i>	15,00€
<i>Fraîcheur fraise, citron et basilic</i>	14,00€
<i>Dans l'esprit d'un Opéra pistache-ramboise</i>	14,00€

### Autour d'un « classique »

<i>Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)</i>	13,50€
<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>	9,00€