CARTE

Pour obtenir un beau résultat, il faut réunir en amont toute une diversité de produits et des compétences déployées par des hommes et des femmes qui demeurent dans un relatif anonymat. C'est pourquoi, nous tenons à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.

ENTREES

Gambas bleues de Nouvelle Calédonie **42€**

Bardées au lard paysan, avocat grillé, sauce wasabi passion

Le foie gras de canard poêlé de la Maison Mitteault **42€**
Crêpe maïs, chips de polenta

Jus de canard

Le poireau d'Alsace rôti au four **38€**

Condiment aux herbes et à la moelle

Bouillon végétal et gyosa à la queue de boeuf

POISSONS

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Somme **55€**

Salsifis et fruits de la passion, beurre blanc des bardes au Noilly Prat

Tartelette de Saint-Jacques cru, crumble de Salsifis

Le bar de pêche raisonnée **53€**

Risotto de sarrasin au butternut, beurre inversé aux coquillages

VIANDES

Le pigeon des Vosges **55€**

Suprème rôti, cuisse confite façon kefta, potimarron à l'orange, sauce blanche

Jus de pigeon aux quatre épices

Filet de bœuf de race Normande **58€**

Gratiné d'une farce fine à la moelle, mille-feuille de céleri rave

Sauce au Pinot Noir, pommes soufflées

PLAT VEGETAL **40€**

Chou-fleur rôti au miso

Fin velouté Dubarry, pickles de chou-fleur coloré

LE CHARIOT DE FROMAGES (5 morceaux) **20€**

DESSERTS

Picon bière **18€**

Marmelade d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

Le marron et la clémentine Corse **20€**

Dans l'esprit d'un Mont Blanc

Le chocolat et café en dentelle **20€**

Chantilly à la noix de coco, sauce chocolat Tulakalum de la maison Valrhona

La poire Guyot et girolles clou **20€**

Cuisiné comme une tatin, crème anglaise au miso et vinaigre de poire

Sorbet Poiré

MENU KASBUR à 82€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 35€

Formule sans alcool à 29€

Prélude

***

Le poireau d'Alsace rôti au four

Condiment aux herbes et à la moelle

Bouillon végétal et gyosa à la queue de boeuf

***

Le bar de pêche raisonnée

Risotto de sarrasin au butternut

Beurre inversé aux coquillages

***

Fraicheur du moment

***

La poire Guyot et girolles clou

Cuisiné comme une tatin, crème anglaise au miso et vinaigre de poire

Sorbet Poiré

***

Délicatesses de fin de repas

Tout changement dans les menus entrainera un supplément

MENU DE SAISON à 118€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€

Formule sans alcool à 37€

Prélude

***

Le foie gras de canard poêlé de la Maison Mitteault

Crêpe maïs, chips de polenta

Jus de canard

***

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Somme

Salsifis et fruits de la passion, beurre blanc des bardes au Noilly Prat

***

Fraicheur du moment

***

Le pigeon des Vosges

Suprème rôti, cuisse confite façon kefta, potimarron à l'orange, sauce blanche

Jus de pigeon aux quatre épices

***

Le marron et la clémentine Corse

Dans l'esprit d'un Mont Blanc

***

Délicatesses de fin de repas

MENU DEGUSTATION à 145€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 60€, formule sans alcool à 50€

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner

Le poireau d'Alsace rôti au four, condiment aux herbes et à la moelle

Bouillon végétal et gyosa à la queue de boeuf

***

Le foie gras de canard poêlé de la Maison Mitteault

Crêpe maïs, chips de polenta, jus de canard

***

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Somme

Salsifis et fruits de la passion, beurre blanc des bardes au Noilly Prat

***

Le bar de pêche raisonnée

Risotto de sarrasin au butternut

Beurre inversé aux coquillages

***

Le pigeon des Vosges

Suprème rôti, cuisse confite façon kefta, potimarron à l'orange, sauce blanche

Jus de pigeon aux quatre épices

***

Le chocolat et café en dentelle

Chantilly à la noix de coco, sauce chocolat Tulakalum de la maison Valrhona

***

La poire Guyot et girolles clou cuisiné comme une tatin

Crème anglaise au miso et vinaigre de poire, sorbet Poiré

Le chef vous propose

Un menu affaire le midi à 47€

(Amusette, entrée, plat, dessert, mignardises)

Du mercredi au vendredi hors jours fériés

Repos hebdomadaire : Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

Menu unique pour l'ensemble de la table à partir de 6 personnes. Merci pour votre compréhension.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits frais

Notre pain est confectionné avec un levain naturel, issu d'une farine biologique Alsace Moselle du Moulin BURGGRAG-BECKER à Dossenheim sur Zinsel. Réalisé par la boulangerie Boistelle et cuit sur place.

Tous nos prix s'entendent nets service compris

Nous avons une capacité d'accueil de 40 personnes à l'intérieur

Et 20 personnes en terrasse

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 16h au déjeuner et à 23h45 au diner. Merci pour votre compréhension.