

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 36€

Bardées au lard paysan, avocat grillé, sauce wasabi passion

Foie gras de canard de la maison Rougié 42€

A la mandarine et cardamome verte, nougatine de fruits secs

Le tourteau 36€

Chair et pince de tourteau au brocoletti, nage glacée à l'amande

Baguette au beurre d'algue et bigorneaux

POISSONS

Bar de ligne rôti 52€

Risotto de sarrasin, ruban de céleri au café

Consommé des arêtes

Le Saint-Pierre de nos côtes 48€

Cuit à la flamme et laqué d'une réduction de citron vert au thym citron

Févette, poire et morille, hollandaise au Muscat d'Alsace

VIANDES

Cochon de lait de Bavière 48€

Le carré rôti et laqué au Tandoori, mille-feuille de patate douce au Nori

Caillette de chou vert aux pieds de cochon

Pigeon du Tarn 54€

Rôti sur coffre, tapenade de foie de pigeon, navet farci à la bière de Saverne

Vrai jus, pommes soufflées

Côte de veau d'Aveyron et du Ségala 2 pers.110€

Rôti au sautoir, asperges vertes du Var et morilles farcies à l'ail des ours

Pommes soufflées, vrai jus

PLAT VEGETAL 42€

Vol au vent d'asperges vertes du Var et morilles farcies à l'ail des ours

De la Moselbach

Bouillon de légumes comme une sauce blanquette

LE CHARIOT DE FROMAGES (5 morceaux) 20€

DESSERTS

Picon bière 16€

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

La rhubarbe du plateau Rhénan 18€

Confiture de fraise sur un fin sablé Breton

Glace au lait d'amande et sabayon à la rhubarbe

La mangue 18€

Bavaroise et rosace de mangue fraîche pochée au jus d'orange

Et safran de Waltenheim, sorbet à la citronnelle

Le chocolat et le persil 20€

Ganache Oqo grand cru Valrhona, crémeux au poivre Voatsiperifery, glace persil

MENU KASBUR à 69€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 30€

Formule sans alcool à 24€

Prélude

Le tourteau

Chair et pince de tourteau au brocoletti, nage glacée à l'amande

Baguette au beurre d'algue et bigorneaux

Cochon de lait de Bavière, le carré rôti et laqué au Tandoori

Mille-feuille de patate douce au Nori

Caillette de chou vert aux pieds de cochon

Fraicheur du moment

La mangue

Bavaroise et rosace de mangue fraîche pochée au jus d'orange

Et safran de Waltenheim

Sorbet à la citronnelle

Délicatesses de fin de repas

Tout changement dans les menus entrainera un supplément.

MENU DE SAISON à 98€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 40€

Formule sans alcool à 32€

Prélude

Foie gras de canard de la maison Rougié

A la mandarine et cardamome verte, nougatine de fruits secs

Le Saint-Pierre de nos côtes cuit à la flamme

Laqué d'une réduction de citron vert au thym citron

Févette, poire et morille, hollandaise au Muscat d'Alsace

Fraicheur du moment

Pigeon du Tarn cuit à la braise

Tapenade de foie de pigeon, navet farci à la bière de Saverne

Vrai jus

La rhubarbe du plateau Rhénan

Confiture de fraise sur un fin sablé Breton

Glace au lait d'amande et sabayon à la rhubarbe

Délicatesses de fin de repas

MENU DEGUSTATION à 130€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 50€, formule sans alcool à 39€

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

Foie gras de canard de la maison Rougié

A la mandarine et cardamome verte, nougatine de fruits secs

Le tourteau

Chair et pince de tourteau au brocoletti, nage glacée à l'amande

Baguette au beurre d'algue et bigorneaux

Le Saint-Pierre de nos côtes

Cuit à la flamme et laqué d'une réduction de citron vert au thym citron

Févette, poire et morille, hollandaise au Muscat d'Alsace

Bar de ligne rôti

Risotto de sarrasin, ruban de céleri au café, consommé des arêtes

Pigeon du Tarn cuit à la braise

Tapenade de foie de pigeon, navet farci à la bière de Saverne

Le chocolat et le persil

Ganache Oqo grand cru Valrhona, crémeux au poivre Voatsiperifery

Glace au persil

La rhubarbe du plateau Rhénan, confiture de fraise sur un sablé Breton

Glace au lait d'amande sabayon rhubarbe

Le chef vous propose

Un menu affaire le midi à 42€

(Amusette, entrée, plat, dessert, mignardises)

Du mercredi au vendredi hors jours fériés

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

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.