

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 38€

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 36€

Condiment aux herbes et à la moelle

Bouillon végétal et gyosa à la queue de boeuf

POISSONS

Filet de sole en viennoise de noix 52€

Salsifis glacés, écume au vin jaune

Le homard bleu de Bretagne 70€

Rôti au beurre, semoule au cumin, texture de choux fleur

Jus d'un civet de homard

Le bar de pêche raisonnée 52€

Risotto de sarrasin au butternut, beurre inversé aux coquillages

VIANDES

Le pigeon des Vosges **54€**

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

Jus de pigeon aux quatre épices

Filet de bœuf de race Normande **55€**

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

Sauce au Pinot Noir, pommes soufflées

PLAT VEGETAL **40€**

Raviole au basilic farcie à la burrata

Tomates de couleurs grillées au barbecue

Eau de tomate et framboises

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

DESSERTS

Picon bière **18€**

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

La framboise d'Alsace **20€**

Interprétation d'un mille-feuille, sorbet citronnelle

Jus de framboise au poivre Timut

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

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

La mûre et le Pinot Noir du Domaine Neumeyer **20€**

Croustillant aux céréales, glace petit suisse

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 mûre et le Pinot Noir du Domaine Neumeyer

Croustillant aux céréales, glace petit suisse

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

Filet de sole en viennoise de noix

Salsifis glacés, écume au vin jaune

Fraicheur du moment

Le pigeon des Vosges

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

Jus de pigeon aux quatre épices

La framboise d'Alsace

Interprétation d'un mille-feuille, sorbet citronnelle

Jus de framboise au poivre Timut

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

Filet de sole en viennoise de noix

Salsifis glacés, écume au vin jaune

Le homard bleu de Bretagne

Rôti au beurre, semoule au cumin, texture de choux fleur

Jus d'un civet de homard

Le pigeon des Vosges

Suprême 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 framboise d'Alsace, interprétation d'un mille-feuille, sorbet citronnelle

Jus de framboise au poivre Timut

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 dîner. Merci pour votre compréhension.