

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 42€

Carotte de foie gras de canard Français à l'orange et cumin

Kougelhopf maison grillé au speck de Patrick Janes

Le tourteau 36€

Fraicheur de tourteau au quinoa, miroir pomme verte et céleri branche

Toast aux bigorneaux

POISSONS

Le turbot de pêche raisonnée 52€

Nacré à la flamme, laqué d'un Verjus au citron vert

Fève, poire et oignons nouveaux, beurre monté au jus corsé des arêtes

La langoustine Bretonne 52€

En croûte de poutargue

Tartelettes de carotte des sables et carottes de couleurs, sabayon thermidor

VIANDES

L'agneau de lait des Pyrénées **54€**

Rôti du gigot, épaule confite croustillante

Purée de pistache et morille farcie à l'ail des ours de la Mosselbach

La volaille fermière de notre Région **48€**

Suprême rôti sur le coffre, contisé d'un beurre aux bourgeons de sapin

Cuisse grillée au barbecue, asperge blanche de chez Muriel Waechter

Vrai jus, pommes soufflées

PLAT VEGETAL **38€**

Asperge verte du Domaine Saint-Vincent

Gnocchi à l'ail des ours, jus de raisin acidulé

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

DESSERTS

Picon bière **18€**

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

La rhubarbe du Rhin sous toutes ses formes **20€**

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

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

La fraise de Cléry **20€**

Panna cotta au chèvre frais et verveine, tartelette givrée, jus de fraise acidulé

MENU KASBUR à 78€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 35€

Formule sans alcool à 29€

Prélude

Le tourteau

Fraicheur de tourteau au quinoa, miroir pomme verte et céleri branche

Toast aux bigorneaux

La volaille fermière de notre Région

Suprême rôti sur le coffre, contisé d'un beurre aux bourgeons de sapin

Cuisse grillée au barbecue, asperge blanche de chez Muriel Waechter

Fraicheur du moment

La rhubarbe du Rhin sous toutes ses formes

Délicatesses de fin de repas

Tout changement dans les menus entrainera un supplément

MENU DE SAISON à 110€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€

Formule sans alcool à 37€

Prélude

Le foie gras de canard

Carotte de foie gras de canard Français à l'orange et cumin

Kougelhopf maison grillé au speck de Patrick Janes

Le turbot de pêche raisonnée

Nacré à la flamme, laqué d'un Verjus au citron vert

Fève, poire et oignons nouveaux, beurre monté au jus corsé des arêtes

Fraicheur du moment

L'agneau de lait des Pyrénées

Purée de pistache et morille farcie à l'ail des ours

La fraise de Cléry

Panna cotta au chèvre frais et verveine, tartelette givrée, jus de fraise acidulé

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 tourteau

Fraicheur de tourteau au quinoa, miroir pomme verte et céleri branche

Toast aux bigorneaux

Le foie gras de canard

Carotte de foie gras de canard Français à l'orange et cumin

Kougelhopf maison grillé au speck de Patrick Janes

Langoustine Bretonne, en croûte de poutargue

Tartelettes de carotte des sables et carottes de couleurs, sabayon thermidor

Le turbot de pêche raisonnée

Nacré à la flamme, laqué d'un Verjus au citron vert

Fève, poire et oignons nouveaux, beurre monté au jus corsé des arêtes

L'agneau de lait des Pyrénées

Purée de pistache et morille farcie à l'ail des ours

Le chocolat et café en dentelle

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

La rhubarbe du Rhin sous toutes ses formes

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.