

Les premières assiettes froides et chaudes

- ★ *Foie gras de canard confit au suc de rave rouge, pétales de celle-ci
et condiment au cumin des prés* 24,90€
- ★ *Gravlax d'omble chevalier du Val d'Orbey et pointes d'asperges vertes,
vinaigrette et glace cressonnette* 25,00€
- ★ *Vitello de veau à basse température et crème de fèves au tourteau,
pimprenelle et pickles de griottes* 25,00€
- ★ *Schniederspäetzle de cuisse de grenouilles et râpé de pain provençal*
Grande portion 29,00€
Petite portion 19,90€
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée, compression de rhubarbe
Et hibiscus, herbes de retour de cueillette* 27,00€
- ★ *Soupe de carottes froide, dans tous ses états,
relevée de son aioli* 25,00€

Végétarien

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Grosses ravioles de sandre et blanquette de cuisses de grenouilles au raifort*
Sucs d'oignons cébettes caramélisés 29,⁹⁰ €
- ✦ *Filet de merlu laqué et pickles de chou rave,*
pesto de pimprenelle et jus verjuté 29,⁰⁰ €
- ✦ *Pannequet de grosses crevettes au végétal, crème de celle-ci*
et beurre de camomille sauvage, accompagné d'un risotto au thé vert Matcha 29,⁰⁰ €
- ✦ *Queue homard laquée au jus de carottes, ailerons de volaille,*
émulsion au piment doux et cromesqui de salpicon de pince à la bergamote 36,⁰⁰ €
- ✦ *Pavé de bar en panure de grenobloise au pavot et encre de seiche*
Ecume de thé vert et ravioles de petits pois, giroilles clou 29,⁰⁰ €

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de livèche*
Pulpe d'oignons au levain et suc de genièvre, impression de brimbelles 38.⁰⁰€
- ✦ *Filet d'agneau farci aux moutons des oiseaux,*
Pointes et tartare d'asperges vertes, comme une harissa aux herbes 39.⁰⁰€
- ✦ *Filet de bœuf rôti au four, viennoise d'oignons nouveaux,*
Rösti et purée d'estragon, jus au porto 29.⁹⁰€
- ✦ *Grande assiette de chevreau « comme jadis » à l'ail des ours* 31.⁰⁰€
- Asperges blanches de Rouffach rôties et morilles,*
vinaigrette à la livèche, émulsion de celle-ci
- Grande portion* 29,90€
- Petite portion* 24,90€
- ★ *Notre viande de bœuf est née et élevée en Europe*

Fromage

- ★ *L'égouttoir des affinés d'ailleurs et des fermes alentours*
Ses liqueurs et douceurs 14€

Tous les jours au déjeuner
Menu carte 3/4 d'Heure en Saveur
Plusieurs formules à votre convenance

Menu élaboré selon l'inspiration du chef

19,90€

Amuses bouche, 1 plat à votre choix, Petits fours H boissons

23,00€

Amuses bouche, 2 plats à votre choix, Petits fours H boissons

25,00€

Amuses bouche, 3 plats à votre choix, Petits fours H boissons

OU

23,50€

Amuses bouche, 1 plat à votre choix, Petits fours 1 verre de vin et 1 café

31,00€

Amuses bouche, 2 plats à votre choix, Petits fours 2 verres de vin et 1 café

39,90€

Amuses bouche, 3 plats à votre choix, Petits fours 2 verres de vin et 1 café

• *Le Gourmet express • 25,00€*
(sauf samedi soir et dimanche)

Bouillon de pomme charlotte au safran,
salpicon de grosse crevette
Ou

Déclinaison de maquereau en chaud et en froid, vinaigrette
pissaladière

Moelleux de dorade furré façon rivière, macaroni aux
oignons doux et jus à la sauge du jardin
Ou

Epaule d'agneau confite, cylindre végétal à la ricotta
sandwich de pomme de terre aux aromates

Fraises aux perles d'orient glace mélisse -basilic

Le Gastronom • 49,00€

Soupe de carottes froide, dans tous ses états,
relevée de son aioli

Pavé de merlu saisi, asperges blanches de Rouffach au
pesto d'ail des ours, bouillon aux arômes des friches

Suprême de pintade rôti, caramel de rhubarbe et knudel
parmentier, ragoût de petits pois

Fraicheur citron fromage blanc,
framboise à la verveine

.Les agapes . 74,90€

*Foie gras de canard confit au suc de rave rouge,
pétales de celle-ci*

*Pavé d'omble chevalier du val d'Orbey, mi-fumé au sapin,
Crémée de cresson à l'huile d'amande grillée*

Fine soupe de poissons de rivière au vert de cueillette

*Epaule de chevreau confite à la royale
eierkirchla aux giroles et ail des ours*

L'égouttoir des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Sablé breton au thé matcha, fraises et crème prise, sorbet fraises violettes

.Menu « jour de fête au village » . 99,00€

Gravlax d'omble chevalier du Val d'Orbey, vinaigrette et glace cressonnette

Escalope de foie gras de canard poêlée, compression de rhubarbe et hibiscus,

Pannequet de grosses crevettes aux feuilles de consoude, crème de celle-ci et beurre de camomille sauvage

Asperge blanche d'ici rôtie, émulsion de livèche

*Pigeon de la ferme Théo Kieffer en viennoise de livèche
Ravioles d'oignon au miel et suc de genévre*

L'égouttoir des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier

Toute modification dans un menu entraînera un supplément de 11,00 €

Les éclats sucrés du pâtissier

★ Douceur au fromage blanc citronnée, framboises à la verveine	12,00 €
★ Souvenir d'enfance au caramel et petit beurre	12,00 €
★ Finger chocolat « Cœur de Guanaja » légèrement fumé	12,00€
★ Sablé breton au thé matcha, fraises et crème prise, sorbet fraises violettes	12,00€
★ Le Paris-Brest au praliné de noix et poire	12,00 €
★ Soufflé chaud à la truffe noire « Mélanosporum, » sorbet champagne (20 min de cuisson)	19,00€

Suggestion de vins de dessert

✦ Gewurztraminer Philippe Bohrer Vendanges Tardives	10cl	13€
✦ Maury, Lafage	10cl	10€