

Entrées

Foie de canard poêlé, oranges et gingembre confits	26 €
Tronçons de saumon fumé par nos soins, crème de caviar et blinis maison	22 €
Cassolette de girolles fraîches et sot l'y laisse	20 €
Terrine de foie gras de canard , chutney de raisins et gelée de Gewurztraminer	24 €
Fraîcheur de crabe , agrumes rôtis au sucre Muscovado et granité de Riesling	25 €

Poissons

Pavé de sandre au beurre, écrevisses et pleurotes, potimarron au siphon	30 €
Noix de St Jacques rôties, émulsion de pommes de terre gourmande, râpée de truffes de Bourgogne	36 €
Filet de bar poêlé, cocos blancs au bouillon, crème fleurette aux épices	34 €
Queue de homard minute, légumes oubliés à l'huile de citron et croquant de noisettes	35 €

Viandes

Filet de bœuf , jus réduit, pomme Anna et moelle au sel de Guérande	37 €
Mignon de veau à l'huile d'argan, blettes et cèpes rôtis, croustille de grué et jus de veau en réduction	33 €
Dos de biche juste rôti, coings, gnocchi et séché de lard	34 €
Carré d' agneau cuit rosé, ratatouille à l'ail doux et beignets de tomates	35 €

Fromages

Le chariot de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs	14 €
Le duo de Munster au miel et au cumin et son verre de Gewurztraminer vendanges tardives	18 €

Desserts

Entremet fondant aux marrons , confit de cassis et crème glacée aux marrons	14 €
La Poire Belle Hélène revisitée	14 €
Profiteroles glacées à la vanille , crème légère à la noisette	14 €
Finger croquant au chocolat grand cru, tube glacé au lait de coco	15 €
Sablé aux pommes flambées au calvados , glace au caramel Fleur de sel	13 €

Menu Saveurs

55 €

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard, chutney de raisins et gelée de Gewurztraminer

ou

Cassolette de girolles fraîches et sot l'y laisse

Filet de bar poêlé, cocos blancs au bouillon, crème fleurette aux épices

ou

Dos de biche juste rôti, coings, gnocchi et séché de lard

Le duo de Munster au miel et au cumin

Entremet fondant aux marrons, confit de cassis et crème glacée aux marrons

Mignardises

Menu Gourmand

74 €

Amuse-bouche

Foie de canard poêlé, orange et gingembre confits

Noix de St Jacques rôties, émulsion de pommes de terre gourmande, râpée de truffes de Bourgogne

Mignon de veau à l'huile d'argan, blettes et cèpes rôtis, croustille de grué et jus de veau en réduction

Chariot de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs

La Poire belle Hélène revisitée

Mignardises

Prix nets TTC