

Nos entrées

Foie gras de canard mi-cuit, fraise, gingembre et hibiscus	26,50 €
Fraîcheur de bar mariné au gin, asperges, salicornes et coulis d'herbes	26,50 €
Pâté en croûte de foie gras, ris de veau et morilles, petite salade printanière	21,00 €
Fricassée d'escargots du Florival, gnocchis à l'ail des ours et jambon de marcassin fumé	21,50 €
Carpaccio de veau, agrumes et asperges	19,50 €

Nos poissons

Omble chevalier en croûte d'herbes, asperges, petits pois et fumet de morilles	36,50 €
Filet de sandre en croûte de Bretzel dans l'idée d'une choucroute alsacienne	32,50 €
Ballotine de turbot, fricassée de légumes printaniers, velouté de carottes parfumé à la citronnelle	40,00 €

Nos viandes

Filet de bœuf, cœur de sucrine braisé, sauce Bordelaise	40,00 €
Ris de veau français, asperges, morilles et vin jaune	36,00 €
Côte de veau dorée au beurre fumé, mijoté de légumes printaniers, jus réduit et ris de veau croustillant	34,00 €
Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule confite, légumes aux épices	36,00 €



L'ensemble des plats que nous vous proposons ainsi que nos desserts sont tous «Fait Maison» à partir de produits frais

Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes est à votre disposition.

Prix nets services et taxes compris

Menu Plaisir 65,00 €

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, fraise, gingembre et hibiscus
Ou
Fraîcheur de bar mariné au gin, asperges, salicornes et coulis d'herbes

Ballotine de turbot, fricassée de légumes printaniers, velouté de carottes parfumé à la citronnelle
Ou
Ris de veau français, asperges, morilles et vin jaune

Fraise et rhubarbe en texture, mousse citron-estragon
Ou
Sphère chocolat au lait, croustillant praliné et glace noisette

Menu Plaisir en accord

« Mets et Vins »

Classique 82,00 € / Prestige 96,00 €

2 verres de vin (12,50 cl) 2 verres de vin (10,00 cl)

Menu Dégustation 90,00 €

(servis pour l'ensemble de la table)

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, fraise, gingembre et hibiscus

Fraîcheur de bar mariné au gin, asperges, salicornes et coulis d'herbes

Ballotine de turbot, fricassée de légumes printaniers, velouté de carottes parfumé à la citronnelle

Ris de veau français, asperges, morilles et vin jaune

Sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas de Colmar)

Carte des desserts

En préambule de votre dessert, nous vous proposons notre sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar) 16,00 €

Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

Fraise et rhubarbe en texture, mousse citron-estragon	15,50 €
Sphère chocolat au lait, croustillant praliné et glace noisette	15,50 €
Finger pistache, fruits rouges, fleur d'oranger et sorbet framboise	14,50 €
Fraîcheur kiwi-passion, condiments épicés, mousse et gelée exotique, sorbet kiwi	14,50 €

Autour d'un « classique »

Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)	14,50 €
Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)	12,00 €
Minestrone de fruits de saison et son sorbet	9,50 €