

Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit, gelée au vin chaud, fruits du baerawecka</i>	26,50€
<i>Filet d'omble chevalier mariné façon gravlax, fantaisie d'agrumes</i>	25,50€
<i>Pâté en croûte de nos chasses, petite salade de mâche et pommes de terre</i>	20,00€
<i>Fricassée d'escargots du Florival, jaune d'œuf confit, topinambour et truffe noire</i>	22,50€
<i>Noix de Saint Jacques, pommes, boudin et beurre blanc au Cidre</i>	32,00€

Nos poissons

<i>Dos de cabillaud « Retour des Îles », patates douces et moules de Bouchot</i>	27,00€
<i>Filet de sandre en croûte de Bretzel, poireaux confits et velouté parmentier</i>	32,00€
<i>Bar et langoustine, légumes d'hiver parfumés à l'orange</i>	39,50€

Nos viandes

<i>Ris de veau doré au sautoir, crémeux de champignons et spaetzlés à la truffe noire</i>	34,50€
<i>Filet de bœuf, sauce Bordelaise à la moelle, macaroni façon carbonara</i>	40,00€
<i>Dos de biche, croustillant d'épaule, fricassée de champignons, chou rouge et panais</i>	38,00€
<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, panais et truffe noire</i>	38,00€
<i>Porcelet laqué aux épices, escalope de foie gras poêlée dans l'idée d'une choucroute alsacienne</i>	29,50€



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 Gastronomique 80,00€

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, gelée au vin chaud, fruits du baerawecka

Filet d'omble chevalier mariné façon gravlax, fantaisie d'agrumes

Bar et langoustine, légumes d'hiver parfumés à l'orange

Ou

Filet mignon de veau rôti à basse température, panais et truffe noire

Pré-dessert

« Carrément » exotique: noix de coco, fruits de la passion et vanille

Ou

Forêt-Noire en texture: mousse et biscuit chocolat, sorbet griotte

Menu Gastronomique en accord « Mets et Vins » 104,00€

3 verres de vin (12,50 cl) compris

En préambule de votre dessert, nous vous proposons

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

15,50€

Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

« Carrément » exotique: noix de coco, fruits de la passion et vanille

15,00€

Forêt-Noire en texture: mousse et biscuit chocolat, sorbet griotte

15,00€

Fraîcheur d'agrumes et litchis, croustillant aux céréales

14,00€

Souvenir estival: poire et pain d'épices

14,00€

Autour d'un « classique »

Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)

14,00€

Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)

11,50€

Minestrone de fruits de saison et son sorbet

9,00€