

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 Plaisir 63,00€

La petite attention du Chef

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

Ou

*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*

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

Ou

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

Menu Plaisir en accord

« Mets et Vins »

Classique 80,00€ / Prestige 94,00€

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin (10,00 cl)

Menu Dégustation 86,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

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*

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

*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) 15,50€*

Les desserts « création » d'Aurélien et Vincent

<i>« Carrément » exotique: noix de coco, fruits de la passion et vanille</i>	15,00€
<i>Forêt-Noire en texture: mousse et biscuit chocolat, sorbet griotte</i>	15,00€
<i>Fraîcheur d'agrumes et litchis, croustillant aux céréales</i>	14,00€
<i>Souvenir estival: poire et pain d'épices</i>	14,00€

Autour d'un « classique »

<i>Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille (15 minutes d'attente)</i>	14,00€
<i>Le sorbet aux fruits, arrosé de son alcool (marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise...)</i>	11,50€
<i>Minestrone de fruits de saison et son sorbet</i>	9,00€