

## Nos entrées

<i>Foie gras de canard mi-cuit, gelée Vendanges Tardives et condiment choucroute</i>	26,50€
<i>Fruite confite de source locale (Heimbach), bouillon dashi topinambour et estragon</i>	25,50€
<i>Pâté en croûte du Chef, petite salade automnale</i>	20,00€
<i>Petits fleischnaks de chevreuil de nos chasses</i>	21,00€

## Nos poissons

<i>Lieu jaune et homard, marron, courge butternut, sabayon aux agrumes</i>	36,50€
<i>Ballotine de sandre dans l'idée d'une choucroute alsacienne</i>	32,00€
<i>Lotte dorée au beurre noisette, moules de Bouchot safranées et fantaisie de carottes</i>	38,50€

## Nos viandes

<i>Dos de biche, croustillant d'épaule, fricassée de champignons, chou rouge et panais</i>	38,00€
<i>Filet de bœuf, lasagne de cèpes des Vosges et bœuf confit</i>	40,00€
<i>Ris de veau en croûte de noisettes, topinambour et jus torréfié</i>	32,00€
<i>Filet mignon de veau rôti à basse température, gnocchis de potimarron, composition de légumes d'automne</i>	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 62,00€

### *La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit, gelée Vendanges Tardives et condiment choucroute*

Ou

*Fruite confite de source locale (Heimbach), bouillon dashi topinambour et estragon*

\*\*\*\*

*Lieu jaune et homard, marron, courge butternut, sabayon aux agrumes*

Ou

*Dos de biche, croustillant d'épaule, fricassée de champignons, chou rouge et panais*

\*\*\*\*

*Soufflé aux fruits exotiques, sorbet fruit de la passion*

Ou

*Sphère chocolatée, crémeux et brownies au chocolat noir, glace chocolat*

## Menu Plaisir en accord

### « Mets et Vins »

**Classique 79,00€ / Prestige 93,00€**

2 verres de vin (12,50 cl)

2 verres de vin (10,00 cl)

## Menu Dégustation 85,00€

(servis pour l'ensemble de la table)

### *La petite attention du Chef*

\*\*\*\*

*Foie gras de canard mi-cuit, gelée Vendanges Tardives et condiment choucroute*

\*\*\*\*

*Fruite confite de source locale (Heimbach), bouillon dashi topinambour et estragon*

\*\*\*\*

*Lieu jaune et homard, marron, courge butternut, sabayon aux agrumes*

\*\*\*\*

*Dos de biche, croustillant d'épaule, fricassée de champignons, chou rouge et panais*

\*\*\*\*

*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>Soufflé aux fruits exotiques, sorbet fruit de la passion (15 minutes d'attente)</i>	15,00€
<i>Sphère chocolatée, crémeux et brownies au chocolat noir, glace chocolat</i>	15,00€
<i>Douceur acidulée au miel, citron et poivre de Timut</i>	14,00€
<i>Fantaisie aux agrumes et carotte en texture</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€