

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€