

Laurine et son équipe vous proposent

Menu découverte 69€

Foie gras de canard / magret séché / chutney d' ananas / vanille

Gravlax de saumon / raifort / légumes aigrelets

L' asperge blanche / mayonnaise / truffes / Pata Negra

Rafrâichissement de légume arrosé

Raviole / ricotta / champignons / noix

Filet d' agneau / épices / panisse

OU Ris de veau / carotte / pain d' épices (supplément de 10€)

Les fromages

Demi sphère chocolat

Le menu découverte est servi jusqu' à 13h pour le déjeuner
et 20h30 pour le dîner

La sélection de vins de Wilfried en accord avec votre repas

3 verres 21€

4 verres 26€

5 verres 30€

tous nos prix s' entendent TVA 10% incluse

TVA 20% incluse pour toutes les boissons alcoolisées (à consommer avec modération)

Pour commencer

Gravlax de saumon d' Ecosse	22 €
raifort / légumes aigrelets / croustillant de tarte flambée	
Œuf bio parfait	16 €
mousseline de patate douce / lard paysan d' Alsace crumble de parmesan / ciboulette	
Les asperges blanches de Clarisse	28 €
mayonnaise / truffes / Pata Negra / noix	
Foie gras de canard	25 €
magret séché / chutney d' ananas / vanille	
Foie gras poêlé	26 €
chouchou / sauce sésame / cédrat confit	

Pour suivre

Dos de veau	36 €
foie gras poêlé / truffe noire / légumes / pommes dauphine	
Ris de veau	34 €
carottes / pain d' épices / fenouil / pommes dauphine	
Caille des Vosges	29 €
farce / foie gras / mousseline de légumes / pommes dauphine	
Filet d' agneau	29 €
épices / panisse / jus d' agneau	
Tempura de gambas royales sauvages	32 €
mayonnaise / ail des ours / sucrine / agrumes	
Le Homard bleu de Bretagne	56 €
asperges blanches de Clarisse / mayonnaise / agrumes	
Cabillaud	25 €
mousse de pommes de terre / Pata Negra / truffes noire	

Menu entrée, plat, fromage OU dessert 31€
Menu entrée, plat, fromage ET dessert 36€

Œuf bio parfait

mousseline de patate douce / lard paysan
crumble de parmesan / ciboulette

OU

Chèvre frais

déclinaison de betteraves / flétan fumé

OU

Foie gras de canard (supplément de 7€)

magret séché / chutney d' ananas / vanille

Beignets de cabillaud sauvage

Bibalaskass / pommes de terre grenaille

OU

Volaille farcie

champignons / légumes / pommes dauphine

Les 3 Fromages

OU

Parfait Glacé fruits rouges

Menu junior 15€ servi jusqu' à l' age de 12ans

Volaille / crispy / pommes dauhine
Crème glacée

Fromages de l' épicerie Sezanne à Colmar, fermes d' Alsace et sélection maison

Les trois fromages	8 €
Le chariot	12,50 €

Les desserts

La rhubarbe d' Alsace mousse chocolat blanc / citron vert / feuillantine	10 €
La fraise d' Alsace baie de Sancho / sablé / sorbet siesskass	11 €
La fève de tonka chocolat noir / framboise / glace tonka	10 €
Le tout chocolat chocolat noir / caramel / praliné	11 €