

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

Tempura de gambas sauvage / sauce aux herbes / sucrose

Rafraîchissement 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

La touche sucrée d' Arnaud

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€

OU

**Laissez vous guider avec un accord avec chaque plat,
vins, boissons froides et chaudes 49€**

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 aigrets / croustillant de tarte flambée	
Œuf bio parfait	16 €
mousseline de patate douce / lard paysan d' Alsace crumble de parmesan / ciboulette	
Sashimi de thon	25 €
sauce soja / gingembre / radis daikon au miel	
Foie gras de canard	25 €
magret séché / chutney d' ananas / vanille	
Foie gras poêlé	26 €
chou chou / sauce sésame / cédrat confit	

merci de nous signaler toute allergie

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 €
sauce aux herbes / sucrine / 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

Porcelet rôti

laqué miel et curry / légumes / pommes dauphine

Les 3 Fromages

OU

La myrtille sauvage et fromage blanc

bavarois fromage blanc / marmelade de myrtilles sauvages /
crumble vanille

La sélection de vins de Wilfried en accord avec votre repas

3 verres 21€

4 verres 26€

5 verres 30€

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

Volaille / crispy / pommes dauphine
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 cerise et la pistache 11 €
sablé breton croquant / ganache montée pistache /
sorbet cerise

Le chocolat et la framboise 11 €
brownie aux framboises / crémeux chocolat noir 72% /
sorbet framboise

Le vacherin melon et vanille 10 €
coque meringuée / sorbet melon / glace vanille /
fruits de saison

La myrtille sauvage et fromage blanc 10 €
bavarois fromage blanc / marmelade de myrtilles sauvages /

crumble vanille

Nos suggestions d' apéritifs,

extrait de la carte des vins

Apéritif maison :

	12cl	10 €
Cocktail,,, gentiane des pères chartreux, sureau et bulles d' Alsace		

Les bulles d' Alsace

	10cl	
AOC Crémant d' Alsace blanc Brut Jean Pierre Kappler		5,10 €
Vin de France Pet Nat rosé "Meunier tu bulles" Kuentz Bas		5,10 €

Les vins blancs

AOC Alsace Pinot Gris Clos des Capucins Weinbach 2018	6,50 €
AOC Alsace Sylvaner Lucas et André Rieffel 2017	4,80 €
AOC Alsace Riesling Letzenberg Jean Baptiste Adam 2016	5,80 €
AOC Corse Figari Clos de Sarcone 2016	7,40 €

Les vins rouges

AOC Alsace Pinot Noir Les Rocailles Paul Ginglinger 2015	6,80 €
Vin de Liqueur Maydie Château d' Aydie 2015	7,90 €

Le vin rosé

AOC Côtes du Rhône Villages Les Hautes Cances 2018	4,80 €
--	--------

Les bières de Kayzersberg

La blonde en pression brasserie Bisaiguë	25cl	3,90 €
La suggestion en bouteille brasserie Bisaiguë	33cl	6,00 €

Les jus de fruits d' exception

	25cl	
Domaine Kuentz Bas : Raisin muscat en biodynamie		6,50 €
Patrick Font :		
Pomme Reinette / pomme framboise / abricot / pêche jaune		4,90 €
Tomate rouge		5,40 €

