

Laurine et son équipe vous proposent

Menu découverte 7 plats 69€

Menu découverte 8 plats 79€

Terrine de foie gras de canard / fruit de saison

Ravioles de radis acidulés / crabe / coriandre / agrumes

Tataki de thon / sésame / wakamé / sauce Ponzu

Cromesquis d'escargots / velouté de persil / flan d'ail

Filet d'agneau / caviar d'aubergine / polenta / pesto aux épices

Les fromages

Sorbet fruit de la passion / noix de coco / citron vert

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 23€

4 verres 28€

5 verres 33€

OU

Laissez vous guider par un accord avec chaque plat,

vins, boissons froides et chaudes 54€

tous nos prix s'entendent TVA 10% incluse

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

Les entrées

<i>Ravioles de radis acidulées, servies froide</i>	22 €
<i>crabe / coriandre / agrumes</i>	
<i>Tataki de thon</i>	25 €
<i>sésame / wakamé / sauce Ponzu</i>	
<i>Cromesquis d'escargots</i>	22 €
<i>flan d'ail / velouté de persil</i>	

Les entrées signature de Laurine

<i>L'œuf de poule dit " parfait " cuit à 64 degrés</i>	18 €
<i>crème de pommes de terre / truffe noire Tuber Mélanosporum</i>	
<i>lard paysan d'Alsace</i>	
<i>Terrine de foie gras de canard</i>	25 €
<i>fruit de saison</i>	
<i>Foie gras poêlé</i>	26 €
<i>chou chou / sauce sésame / cédrat confit</i>	

Les plats

<i>Filet de bœuf Rossini</i>	38 €
<i>truffe noire / foie gras poêlé / échalote / ail confit</i>	
<i>pommes dauphine</i>	
<i>Filet d' agneau</i>	29 €
<i>caviar d' aubergine / poivrons confits / polenta</i>	
<i>pesto aux épices / jus d' agneau</i>	
<i>Croquettes de Lieu jaune</i>	22 €
<i>salade de quinoa / fenouil</i>	
<i>Grosse gambas sauvage</i>	32 €
<i>ravioles gingembre et oignons confits / julienne de légumes</i>	
<i>sauce Nantua</i>	

merci de nous signaler toute allergie

Menu entrée, plat, fromage OU dessert 33€

Menu entrée, plat, fromage ET dessert 39€

L' œuf de poule à l' Alsacienne

crèmeux de pommes de terre

compotée d' oignons / lardons fumés

OU

Salade d' endives

crème de chèvre / truite fumée de nos montagnes / noix

OU

Terrine de foie gras de canard

(supplément de 7€)

fruit de saison

Croquettes de Lieu jaune

Salade de quinoa / fenouil

OU

Dos de veau

mousseline de légume / pommes dauphine

sauce Bordelaise

Les 3 Fromages

OU

Parfait glacé au cassis

crème mascarpone / crumble

La sélection de vins de Wilfried en accord avec votre repas

3 verres 23€ / 4 verres 28€ / 5 verres 33€

Menu junior 16€ servi jusqu' à l' age de 12ans

Volaille OU poisson blanc / crispy / pommes dauphine

Moelleux au chocolat

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

Les trois fromages 8 €

Les six fromages 13 €

Les desserts

La pistache 11 €

financier pistache / mousse framboise / fruits rouges frais
sorbet framboise

Le cassis 9 €

parfait glacé au cassis / crème mascarpone / crumble

Le chocolat 10 €

sablé cacao / crémeux chocolat noir / tuile sésame
sorbet noix de coco

La pêche 10 €

pêche pochée / ganache montée à la fève de tonka
arlette / sorbet pêche

<u>Les Jus de fruits d'exception</u>		25 cl
Jus de raisin artisanal Muscat Jean Pierre Kappler		6,00 €
Jus de raisin artisanal Pinot Jean Pierre Kappler		6,00 €
Abricot de Patrick Font		4,90 €
Tomate rouge OU poire Williams de Patrick Font		5,40 €

Les bières de Kayzersberg

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

L'Apéritif maison

12 cl 10,00 €

Les bulles d'Alsace

10 cl

AOC Crémant d'Alsace blanc brut Emotion Jean Baptiste Adam		6,50 €
AOC Crémant d'Alsace rosé brut Murmure Jean Claude Buecher		6,50 €

Les vins blancs

10 cl

AOC Alsace Sylvaner Jean Becker 2018		4,80 €
AOC Alsace Muscat Les Natures Jean Baptiste Adam 2018		4,80 €
AOC Alsace Grand Cru Ollwiller Riesling PH Ginglinger 2014		6,50 €
AOC Alsace Pinot Gris Heimbouurg Zind Humbrecht 2014		7,50 €
AOC Alsace Gewurztraminer Haguenau André Kientzler 2016		6,00 €
La Vendanges Tardives du Moment		11,00 €
Vin de France Le P'tit Plaisir Eddie Féraud		5,50 €
AOC Sancerre Vincent Pinard 2018		7,00 €
AOC Bourgogne Aligoté Pierre Amiot et Fils 2017		6,00 €
IGP Côtes de Gascogne Elisabeth Prataviera 2018		5,00 €

Les vins rouges

10 cl

AOC Alsace Pinot Noir Saint Martin Jean Pierre Kappler 2018		4,80 €
AOC Alsace Pinot Noir Stentz - Buecher 2012		8,00 €
AOC Côtes du Jura Poulsard Xavier Reverchon 2016		6,00 €
AOC Cheverny Le Vivier Domaine des Huards 2015		6,00 €
AOC Côtes du Roussillon Arpège Dominique Hauvette 2011		7,00 €

Nos suggestions d' apéritifs,
extrait de la carte des vins

Apéritif maison :

12cl 10 €

Cocktail,,, liqueur de pain d' épices, vin blanc d' Alsace et orange

Les bulles d' Alsace

10cl

AOC Crémant d' Alsace **Blanc** 6,50 €

AOC Crémant d' Alsace **Rosé** 6,50 €

Les vins blancs

AOC Alsace Muscat Les Natures Jean Baptiste Adam 2018 4,80 €

AOC Alsace Riesling Rosenbourg Paul Blanck 2017 6,00 €

AOC Sancerre Vincent Pinard 2018 7,00 €

Le vin rouge

AOC Alsace Pinot Noir Mathieu Kirrenbourg 2017 8,50 €

AOC Côtes du Rhône Gilles Robin 2017 6,00 €

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' ecxeption

25cl

Jean Pierre Kappler à Ammerschwihhr : 6,00 €

Jus de raisin artisanal **Muscat**

Jus de raisin artisanal **Pinot**

Patrick Font :

Pomme coing OU abricot

4,90 €

Tomate rouge OU poire Williams

5,40 €