

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 69€

Menu Découverte 8 plats 79€

Marbré de foie gras de canard / truffe noire / magret fumé

La courgette du jardin / mousse de chèvre / hadock fumé

Œuf parfait / compotée oignons / lardons / oignons frits

Beignet de cabillaud / sauce mayonnaise fromage blanc raifort

Filet d'agneau / Dampfnuddle aux épices / houmous / navets

Notre sélection de fromages

Emulsion litchi / sorbet framboise

Pêche en texture / verveine / crémeux chocolat blanc

Le menu découverte est servi jusqu' à 13h pour le déjeuner

et 20h30 pour le dîner

La sélection de vins de Wilfried et Antoine 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 et boissons chaudes 50€

Tous nos prix s' entendent TVA 10% incluse

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

Le début de la faim...

La courgette du jardin 25 €
mousse de chèvre / vieux balsamique / crumble de parmesan
hadock fumé / caviar d' Aquitaine

Beignets de cabillaud 18 €
sauce mayonnaise - fromage blanc raifort / pickles de radis blanc

Les Entrées Signature de Laurine

L'oeuf de poule dit "parfait" cuit à 64 degrés 18 €
crème de pommes de terre / truffe noire Tuber Mélanosporum
lard paysan d' Alsace

Terrine de foie gras de canard marbrée 29 €
truffe noire / magret fumé

Foie gras poêlé 26 €
chouchou / sauce sésame / cédrat confit

Pour suivre...

<i>Suprême de volaille d' Alsace Label Rouge</i>	25 €
<i>crème de morilles / choux vert / oignons grelots</i>	
<i>Filet d' agneau</i>	33 €
<i>dampfnuddle aux épices / houmous / navets / jus réduit</i>	
<i>Saumon d' Ecosse Label Rouge mi - cuit</i>	26 €
<i>bouillon Thai / légumes / citronnelle / nouilles de riz</i>	
<i>Beignets de cabillaud</i>	26 €
<i>sauce mayonnaise - fromage blanc raifort / pickles de radis blanc</i>	

Le plat signature de Laurine

<i>Filet de Bœuf Rossini</i>	39 €
<i>truffe noire <i>Tuber Melanosporum</i> / foie gras poêlé / légumes de saison / pommes Dauphine / jus réduit</i>	

Merci de nous signaler toute allergie

Menu Entrée, Plat, Fromage OU Dessert 33€

Menu Entrée, Plat, Fromage ET Dessert 39€

L'Oeuf de poule dit " parfait " cuit à 64 degrés

compotée oignons / lardons / oignons frits / croustillant de tarte flambée

OU

La courgette du jardin

mousse de chèvre / vieux balsamique / parmesan / hadock fumé

OU

Terrine de foie gras de canard marbrée

(supplément de 12€)

Truffe Noire / magret Fumé

Saumon d' Ecosse Label Rouge mi - cuit

bouillon Thai / légumes / citronnelle / nouilles de riz

OU

Suprême de volaille Label Rouge d' Alsace

crème de morilles / choux vert / oignons grelots

Les 3 fromages

OU

La quetsche

bavarois à la vanille de Madagascar / marmelade de quetsches

crumble cannelle

La sélection de vins de Wilfried et Antoine en accord avec votre repas

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

Menu Junior 17€ servi jusqu'à l'age de 12 ans

Volaille / crispy / pommes Dauphine / ketchup

Coulant au chocolat

Fromages fermiers Alsacien et sélection artisanale

Les trois fromages 8 €

Les six fromages 13 €

Les douceurs ...

La quetsche 10 €
*bavarois à la vanille de Madagascar / marmelade de quetches
crumble cannelle*

Le chocolat 10 €
coulant au chocolat noir / fruits frais / sorbet

La myrtille 11 €
baba au sirop / compotée de myrtilles / crème mascarpone

La noix de coco 11 €
*biscuit noix de coco enrobé de chocolat / mousse coco
glace au sésame noir*

La pêche 11 €
*pêche pochée / verveine / crémeux chocolat blanc
sorbet pêche des vignes*