

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 69€

Menu Découverte 8 plats 84€

Marbré de foie gras de canard / dattes / brioche

Œuf parfait / crème de chèvre / figue / magret de canard fumé

Noix de Saint Jacques / panais / Guanciale / crumble chataîgne

Pintade de Bourgogne / champignons / sauce vin jaune

Confit de joue de bœuf / mousseline truffée / sauce truffe

Notre sélection de fromages

Emulsion fève de tonka / sorbet poire

Ananas rôti / brunoise d' ananas / vanille de Madagascar / yuzu

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...

<i>Carpaccio de noix de saint jacques</i>	25 €
<i>algues nori / vinaigrette fruit de la passion</i>	
<i>gel mangue / coriandre</i>	
<i>Anguille fumée</i>	22 €
<i>mascarpone / vieille tomme d' Alsace</i>	
<i>courges / crackers maison</i>	

Les Entrées Signature de Laurine

<i>L'oeuf 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>	24 €
<i>dattes / brioche</i>	
<i>Foie gras poêlé</i>	26 €
<i>chou chou / sauce sésame / cédrat confit</i>	

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

<i>Suprême de pintade de Bourgogne</i>	29 €
<i>pommes dauphine / poelée de champignons / sauce au vin jaune</i>	
<i>Confit de joue de bœuf</i>	32 €
<i>mousseline truffée / sauce à la truffe noire</i>	
<i>Noix de saint jacques</i>	35 €
<i>panais en texture / Guanciale / crumble parmesan</i>	
<i>Turbot à la Grenobloise</i>	40 €
<i>beurre noisette / citron vert / patate douce</i>	

Le plat signature de Laurine

<i>Filet de Bœuf Rossini</i>	40 €
<i>truffe noire Tuber Melanosporum / foie gras poêlé</i>	
<i>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

crème de chèvre / vinaigrette figue / magret de canard fumé

OU

Terrine de campagne maison

fruits secs / pickels de légumes

OU

Foie gras de canard

(supplément de 9€)

dattes / brioche

Dos de lieu jaune

purée de pommes de terre aux olives noires

OU

Confit de joue de bœuf

légumes de saison / pois blonds

Les 3 fromages

OU

Shortbread

crèmeux citron / meringue française

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'âge 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 ...

Poire, chocolat et caramel 11 €

poire pochée / ganache chocolat et caramel

crumble noisette / sorbet poire

Citron et poivre de Timut 11 €

shortbread / poivre de Timut / crémeux citron / meringue

Entremet chocolat et noisette 11 €

mousse chocolat / noisettes torréfiées / dacquoise

Ananas rôti et vanille de Madagascar 11 €

crème de vanille de Madagascar

brunoise d' ananas / sorbet yuzu