

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 69€

Menu Découverte 8 plats 79€

Foie gras poêlé / chou chou / sauce sésame

Asperge laquée / mayonnaise à la truffe noire / jambon cul noir

Gravlax de saumon / condiment de fruits exotiques / gel mangue

Gambas pochée / bouillon / petits pois / coques / pignons de pin

Filet d'agneau / artichaut / orange / pesto aux épices

Notre sélection de fromages

Bergamote de Sicile / émulsion au fromage blanc

Biscuit moelleux au cacao / crème café / mascarpone / glace café

ce menu 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 24€

4 verres 29€

5 verres 34€

accord avec chaque plat, vins et boissons chaudes 55€

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...

L'oeuf de poule dit "parfait" cuit à 64 degrés 16 €
mousse légère aux asperges / asperges vertes
mignon de porc d'Alsace fumé

Asperges blanches de Charisse laquées 29 €
jambon cul noir de Bigorre / tuile de pain de campagne
mayonnaise à la truffe noire *Tuber Melanosporum*

Feuille à feuille de foie gras 24 €
framboise / cacao / porto

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

Gravlax de saumon Bombo 25 €
condiment de fruits exotiques
gel mangue / kumbawa

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

Filet d' agneau 32 €
mousseline d' artichaut / pesto aux épices
zestes d' orange / pana frita / jus d' agneau

Filet de pigeon 41 €
confit de cuisses / jus réduit
endives braisées / pommes Dauphine

Gambas pochées 35 €
bouillon clair / petits pois frais / pâtes fraîches
coques / pignons de pin

Dos de cabillaud de ligne 30 €
crème aux morilles / käseknepfle

Le plat signature de Laurine

Filet de Bœuf Rossini 40 €
truffe noire *Tuber Melanosporum* / foie gras poêlé
légumes de saison / pommes Dauphine / jus réduit

Confit de joue de bœuf Herdshire 32 €
mousseline de pommes de terre / sauce à la truffe noire

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
crémeux d'asperges / mignon de porc d'Alsace fumé

ou

Gravlax de saumon Bombo
fruits exotiques / gel mangue

ou

Feuille à feuille de foie gras
cacao / framboise / porto

(supplément de 9€)

Dos de cabillaud de ligne
crème de morilles / käseknepfle

ou

Porcelet rôti
mousseline de pommes de terre à l'ail des ours / jus réduit

Les 3 fromages

ou

Bavarois au miel de Bernhard
granola maison / fromage blanc / glace au miel

La sélection de vins de Wilfried et Antoine en accord avec votre repas
3 verres 24€ / 4 verres 29€ / 5 verres 34€

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

Volaille / crispy / pommes Dauphine / ketchup
Coulant au chocolat

*Fromages fermiers Alsacien, Sezanne à Colmar
et sélection artisanale*

<i>Les trois fromages</i>	9 €
<i>Les six fromages</i>	14 €

Les douceurs ...

<i>Le café</i> <i>biscuit moelleux cacao / chantilly mascarpone</i> <i>crème café / glace café</i>	11 €
<i>La rhubarbe</i> <i>rhubarbe confite / mousse légère à la vanille de Madagascar</i> <i>sablé / meringue Suisse / sorbet rhubarbe</i>	11 €
<i>Le miel de Bernhard</i> <i>bavarois au miel / granola maison / fromage blanc</i> <i>tuile miel / glace au miel</i>	11 €
<i>Finger dulcey</i> <i>mousse dulcey / dentelles au praliné</i> <i>dacquoise noisette / glaçage chocolat à la noisette</i>	11 €