

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 69€

Menu Découverte 8 plats 79€

Foie gras poêlé / chou chou / sauce sésame

Oeuf parfait / mousse aux asperges / Ornithogale / mignon de porc

Gravlax de saumon / condiment de fruits exotiques / gel mangue

Croustillant de cabillaud / rémoulade de quinoa / pickels de fenouil

Râble de lapin farci au foie gras / carottes / petits pois / jus réduit

Notre sélection de fromages

Bergamote de Sicile / émulsion au fromage blanc

Rhubarbe et fraise confites / crème à la vanille / meringue suisse

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 25€

4 verres 30€

5 verres 35€

La grande dégustation de vins avec chaque plats 56€

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 17 €
mousse légère aux asperges / ornithogales
mignon de porc fumé / tuile de pain

Foccacia au romarin 20 €
crémeux de chèvre frais / haddock fumé
tomates confites / herbes fraîches

Feuille à feuille de foie gras 25 €
framboises en déclinaison / réduction de balsamique

Foie gras poêlé 27 €
chou chou / sauce sésame / cédrat confit

Gravlax de saumon Bombo 26 €
condiment de fruits exotiques
gel mangue / kumbawa

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

Tartare de bœuf au couteau 28 €
œufs de truite / radis aigre - doux
pommes Dauphine à l'ail des ours

Râble de lapin farci au foie gras 33 €
carottes / petits pois
jus réduit

Croustillant de cabillaud de ligne 29 €
rémoulade de quinoa au raifort / pickels de fenouil

Pile de raie 30 €
mousseline de pommes de terre
beurre noisette acidulé / câpres

Le plat signature de Laurine

Filet de Bœuf Rossini 41 €
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 / ornithogale / mignon de porc fumé / tuile de pain
ou

Gravlax de saumon Bombo
fruits exotiques / gel mangue

ou

Feuille à feuille de foie gras (supplément de 9€)
framboise / réduction de balsamique

Croustillant de cabillaud de ligne
rémoulade de quinoa au raifort / pickels de fenouil
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>	<i>9 €</i>
<i>Les six fromages</i>	<i>14 €</i>

Les douceurs ...

<i>La rhubarbe et la fraise</i> <i>confit de fruits / mousse légère à la vanille</i> <i>meringue Suisse / sorbet à la fraise</i>	<i>11 €</i>
<i>La banane</i> <i>siphon à la banane / crumble cacao / cacahuètes caramélisées</i> <i>fruits exotiques frais / sorbet à la bergote de Sicile</i>	<i>11 €</i>
<i>Le miel de Bernhard</i> <i>bavarois au miel / granola maison / fromage blanc</i> <i>tuile miel / glace au miel</i>	<i>11 €</i>
<i>Finger dulcey</i> <i>mousse dulcey / dentelles au praliné</i> <i>dacquoise noisette / glaçage chocolat à la noisette</i>	<i>11 €</i>