

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 poivrons / chorizo / antipasti de légumes

Gravlax de saumon / condiment de fruits exotiques / gel mangue

Croustillant de cabillaud / rémoulade de quinoa / pickels de fenouil

Ballotine de volaille d'Alsace farcie au foie gras / jus au cèpes

Notre sélection de fromages

Bergamote de Sicile / émulsion au fromage blanc

Les fruits rouges / crème à la pistache / biscuit de Savoie

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 31€

5 verres 37€

6 verres 43€

7 verres 49€

8 verres 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...

<i>L'oeuf de poule dit "parfait" cuit à 64 degrés mousse légère aux poivrons / chorizo Ibérique antipasti de légumes du soleil / tuile de pain</i>	<i>17 €</i>
<i>Focaccia au romarin crémeux de chèvre frais / haddock fumé tomates confites / herbes fraîches</i>	<i>20 €</i>
<i>Tartellette aux escargots flan à l'ail / fondue de poireaux parmesan / herbes fraîches</i>	<i>23 €</i>
<i>Gravlax de saumon Bomlo condiment de fruits exotiques gel mangue / kumbawa</i>	<i>26 €</i>

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

Tartare de bœuf au couteau 29 €
œufs de truite / radis aigre - doux
pommes Dauphine à l'ail des ours

Ballotine de volaille d'Alsace farcie au foie gras 33 €
carottes / petits pois / chapelure d'herbes
jus réduit aux cèpes

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

Filet de turbot 39 €
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

Merci de nous signaler toute allergie

Menu Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 33€

Menu Entrée, Plat, Fromage et Dessert 42€

Aucun changement n'est possible dans les menus

L'Oeuf de poule dit " parfait " cuit à 64 degrés
crémeux de poivrons / chorizo Iberique / légumes / tuile de pain
ou

Gravlax de saumon Bombo
fruits exotiques / gel mangue

ou

Feuille à feuille de foie gras
framboise / réduction de balsamique

(supplément de 11€)

Croustillant de cabillaud de ligne
rémoulade de quinoa au raifort / pickels de fenouil
ou

Confit de joue de bœuf
légumes crus / grenailles / sauce gribiche

Les 3 fromages

ou

Barrois 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 25€ / 4 verres 31€ / 5 verres 37€

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

*Ouaille / crispy / pommes Dauphine / ketchup
Coulant au chocolat*

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

Les trois fromages 9 €

Les six fromages 17 €

Les douceurs ...

Fleur d'abricot et romarin 12 €

bavarois vanille / feuillantine au romarin

pain de Gênes / cœur d'abricot

La vanille Bourbon (15 minutes d'attente) 11 €

sablé vanille / crème Catalane à la vanille de Madagascar

coulant exotique / citron vert

Le miel de Bernhard 11 €

bavarois au miel / granola maison / fromage blanc

tuile miel / glace au miel

Les fruits rouges 14 €

confit de fruits rouges / crème à la pistache

biscuit de Savoie / sorbet framboise