

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 69€

Menu Découverte 8 plats 79€

Foie gras de canard / tuile aux quatre-épices / figues du jardin

Ouf parfait / panais / chips de pain / magret fumé

Noix de saint jacques / choux fleurs / jambon cru Forêt Noire

Cromesqui de boudin noire d'Alsace / carmines / pommes / noix

Filet de caille / potimarron / champignons / dampfnuddle / jus réduit

Notre sélection de fromages

Clémentine / émulsion au fromage blanc

Dessert

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...

L'oeuf de poule dit "parfait" cuit à 64 degrés 18 €
panais / chips de pain / magret fumé

Cromesquis de boudin noir d'Alsace 21 €
carmines acidulées / vinaigre de cidre
compote de pommes et noix

Tartellette aux escargots 24 €
flan à l'ail / fondue de poireaux
parmesan / herbes fraîches

Foie gras de canard 31 €
tuile aux quatre-épices / figues du jardin

Sashimi de thon 26 €
vinaigrette soja et sésame
pickels de légumes

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

Ris de veau purée de vitelotte / lard Colonnata sauge / noisettes torifiées	39 €
Filet de caille des Vosges potimarrons / champignons dampfnudde / noix	34 €
Noix de saint jacques choux fleurs dans tous ses états jambon cru Forêt Noire	37 €
Dos de cabillaud käsekneppfle au cumin / sauce au riesling Choux de bruxelles en feuillet	29 €

Le plat signature de Laurine

Filet de Bœuf Rossini truffe noire Tuber Melanosporum / foie gras poêlé légumes de saison / pommes Dauphine / jus réduit	45 €
--	------

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
panais / chips de pain / magret fumé

ou

Velouté de champignon

tartine campagnarde / munster frais / lard paysan

ou

foie gras de canard

(supplément de 11€)

tuile aux quatre-épices / compotée de pommes

Dos de Cabillaud

käsekneppfle au cumin / choux de bruxelles / sauce au riesling

ou

Paleron de bœuf confit

patate douce / légumes en vinaigrette

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'age 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 ...

*La vanille Bourbon (15 minutes d'attente) 12 €
sablé vanille / crème Catalane à la vanille de Madagascar
coulant exotique / citron vert*

*Le miel de Bernhard 12 €
bavarois au miel / granola maison / fromage blanc
tuile miel / glace au miel*

*La noisette et la poire 14 €
noisette croquante / mousseuse et glacée
compote de poire Williams / financier*

*Namelaka au café 12 €
caramel mou
biscuit chocolat et sorbet chocolat noir*