

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 69€

Menu Découverte 8 plats 79€

Foie gras de canard / tuile aux quatre-épices / églantine / pomme

Ouf parfait / mousse de céleri / chips de pain / magret fumé

Noix de saint jacques / hollandaise légère / popcorn au gomasio

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

Filet de caille / butternut / champignons / dampfnuddle / vin jaune

Notre sélection de fromages

Crèmeux de topinambour / glace au nougat / orange

La noisette et la poire

ce menu est servi jusqu' à 13h pour le déjeuner et 20h 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 €
mousse de céleri / chips de pain / magret fumé

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

Foie gras de canard 31 €
tulle aux quatre-épices / églantine / pomme d'Alsace

Gravlax de saumon Bombo 26 €
vinaigrette aux agrumes / coriandre
radis dakon mariné

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

<i>Cœur de ris de veau alla Saltimbocca mousseline de pommes de terre</i>	<i>39 €</i>
<i>Filet de caille des Vosges butternut / champignons dampfnudde / vin jaune</i>	<i>34 €</i>
<i>Noix de saint jacques hollandaise légère / fondue de poireaux popcorn au gomasio</i>	<i>37 €</i>
<i>Dos de cabillaud käsekneppfle au cumin / sauce au riesling Choux de bruxelles en feuillet</i>	<i>29 €</i>

Le plat signature de Laurine

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

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
mousse de céleri / chips de pain / magret fumé*

ou

Velouté de champignons

tartine campagnarde / munster frais de la ferme Kempf / lard paysan

ou

foie gras de canard

(supplément de 11€)

tuile aux quatre-épices / pommes / églantine

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

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 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 ...

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
tulle miel / glace au miel*

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