

Laurine et son équipe vous proposent

Menu Découverte 7 plats 75€

Menu Découverte 8 plats 85€

Foie gras de canard / tûile croquante / fraise et rhubarbe

Asperge de chez Clarisse / mayonnaise au vin jaune / anguille fumée

Cabillaud / épinards / hollandaise légère / popcorn au gomasio

Gambas sauvage en tempura / bibbalakaas à l'ail des ours

Dos de veau alla Saltimbocca / sauge / câpres / lard de Colonnata

Notre sélection de fromages

Crèmeux de topinambour / sorbet à la clémentine Corse

Bavarois au miel de Bernhard / mousse fromage blanc / granola

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 légère aux asperges de chez Clarisse
tuiles de pain aux noix / jambon cru d'Alsace

Tartelette aux escargots 25 €
flan à l'ail / parmesan / herbes fraîches / persillade

Foie gras de canard 31 €
tuiles croquantes / confit de fraise et de rhubarbe

Gravlax de saumon Bombo d'Écosse 28 €
vinaigrette aux agrumes / coriandre
radis dakon mariné

Les asperges laquées de chez Clarisse 34 €
mayonnaise au vin jaune / anguille fumée
graines de tournesol grillées

Merci de nous signaler toute allergie

Pour suivre...

Cœur de ris de veau alla Saltimbocca 39 €
sauce / câpres / jambon cru Mangalica
mousseline de pommes de terre

Dos de cabillaud 32 €
hollandaise légère / tombée d' épinards frais / pommes vapeurs
popcorn au gomasio

Gambas sauvage en tempura 37 €
bibbalakaas à l' ail des ours
red chard en vinaigrette

Le plat signature de Laurine

Filet de Bœuf Rossini 45 €
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 37€

Menu Entrée, Plat, Fromage et Dessert 46€

Aucun changement n'est possible dans les menus

L'Oeuf de poule dit " parfait " cuit à 64 degrés / jambon cru d'Alsace
mousse aux asperges de chez Clarisse / tuiles de pain aux noix

ou

Soupe Vichyssoise

tartine grillée / pesto à l'ail des ours / fromage de chèvre / truite fumée

ou

Foie gras de canard

(supplément de 11€)

tuiles croquantes / confit de fraise et de rhubarbe

Dos de Cabillaud

hollandaise légère / popcorn au Gomasio / épinards / pommes vapeurs

ou

Mijoté de joue de bœuf

semoule aux épices / raisins secs / légumes / jus réduit

Les 3 fromages

ou

La noisette et la poire

espuma praliné / financier / compote et sorbet poire

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 ...

Baba à la verveine et à la rhubarbe 14 €
*crème à la vanille bourbon de la réunion / compotée de rhubarbe
sorbet à la verveine*

Le miel de Bernhard 14 €
*barrois au miel / granola maison / fromage blanc
tuile miel / glace au miel de montagne*

La noisette et la poire 14 €
*espuma praliné / financier à la noisette
compote et sorbet à la poire*

Le chocolat Guanaja 70 % 14 €
en différentes textures

