



LA CARTE

UNIQUEMENT LE SOIR

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AU COING

Mousse légère aux Marrons et Copeaux de Meringue salée
— 20€ —

PAVÉ DE SAUMON MI CUIT

Salade de Choucroute de Chou rouge,
Mousse de Blanc d'œuf au Gin d'Alsace et Blinis de Pomme de Terre
— 22€ —

Supplément : Caviar d'Aquitaine : 12€ (selon arrivage)

MÉDAILLON DE VEAU RÔTI AUX ÉCREVISSES

Crème de Cèpes, Moutarde de Crustacés et Chips de Pain de Meule
— 25€ —

POISSONS

PAVÉ D'ESTURGEON BLANC D'AQUITAINE

Purée de Topinambour caramélisée, Effeillé de Chou de Bruxelles,
Pétales d'Echalotes au Porto, Jus de Vin rouge corsé
— 25€ —

Supplément : Truffe Uncinatum : 7€ ou Truffe Mélanosporum : 10€ (selon marché)

SANDRE FUMÉ RÔTI

Butternut en Déclinaison, Viennoise à l'Orange, Écume au Safran d'Alsace
— 27€ —

FILET DE ROUGET

Condiment Noisette, Cerfeuil Tubéreux,
Champignons des Vosges et Bouillon de Volaille réduit à la Noisette
— 29€ —

Supplément : Truffe Uncinatum : 7€ ou Truffe Mélanosporum : 10€ (selon marché)

VIANDES

CARRÉ DE PORC BIO D'ALSACE CUIT AU MARC DE RAISIN

Cromesquis de Boudin noir, Purée de Pommes de Terre au Beurre Noisette,
Compoté d'Oignons et Anchois salés
— 25€ —

MÉDAILLON DE FILET D'AGNEAU RÔTI

Escargots d'Alsace au Beurre, Crème d'Ail, Panais et Quenelle de Moelle
— 27€ —

DOS DE GIBIER D'ALSACE AU XOCOPILLI

Dôme de Potiron Muscade en Purée, Tuile Cacao et Champignons des Vosges
— 29€ —

Supplément : Truffe Uncinatum : 7€ ou Truffe Mélanosporum : 10€ (selon marché)



LA CARTE

UNIQUEMENT LE SOIR

DU JARDIN À L'ASSIETTE

CHOUROUTE DE CHOU ROUGE EN SALADE
Mousse de Blanc d'Œuf au Gin d'Alsace et Blinis de Pomme de Terre
— 12€ —

Supplément : Caviar d'Aquitaine : 12€ (selon arrivage)

PURÉE DE TOPINAMBOUR CARAMÉLISÉ
Éffeuillée de Chou de Bruxelles, Pétales d'Échalotes au Porto
— 15€ —

Supplément : Truffe Uncinatum : 7€ ou Truffe Mélanosporum : 10€ (selon marché)

BUTTERNUT EN DÉCLINAISON
Graines de Courges et Viennoise à l'Orange
— 15€ —

DÔME DE POTIRON MUSCADE
Mousse légère, Tuiles Cacao et Champignons des Vosges
— 16€ —

Supplément : Truffe Uncinatum : 7€ ou Truffe Mélanosporum : 10€ (selon marché)

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés

DESSERTS

Merci de commander votre dessert en début de repas

— 11€ —

"CHOCO-TRUFFE" :

Grand Cru "Villa Gracinda" en Déclinaison aromatisé à la Truffe

Supplément : Truffe Uncinatum : 7€ ou Truffe Mélanosporum : 10€ (selon marché)

DEMI-LUNE DE BISCUIT JOCONDE AUX MARRONS
Mousse légère Mandarine, Tuiles craquantes et Sorbet Mandarine

BARRE "POTIRON/CAROTTES" :

Compotée de Potiron/Carottes Safranée, Gelée de Potiron Vanillée,
Biscuit Cacao moelleux, Croustillant Carottes et Crème glacée

FORÊT NOIRE REVISITÉE :

Mousse légère Vanille, Griottines, Crumble Cacao et Sorbet

"SPHÈRE GLACÉE POMME/POIRE" :

Compotée de Pommes, Parfait glacé à la Poire, Caramel au Beurre salé,
Coque Meringue et Siphon Calvados

*Tous nos chocolats sont des grands crus de chez Michel Cluizel.