

Prélude :

Canard de la Ferme Schmitt :
Terrine de Foie Gras mi-cuit Pomme & Coing
Pain Bretzel préparé par nos Soins

29 euros

-

« Histoire d'une Truite Fario et d'un Oeuf Fermier en Alsace du Nord »:
Truite légèrement fumée, Emulsion de Pomme de Terre au Raifort,
Jaune d'un Oeuf cuit au Melfort, Livèche et Citron Caviar

28 euros

-

Ormeaux de pleine Mer de l'Île Vierge :
Sautés au Beurre Noisette, Gnocchis aux Algues ,
Jus de Coquillages relevé au Kabosu

39 euros

-

Dorade Royale Sauvage de Vendée & Caviar Oscietre:
en Fine découpe, Collection de Choux-Fleurs, Caviar Oscietre

33 euros

L'Eau :

Saint Pierre Vendéen :

*Aiguillette poêlée, Scorsonnières de chez Riedinger,
Hollandaise légère au Yu-Zu*

45 euros

-

Coquilles St Jacques de la Rade de Brest :

Noix rôties au Lard de Colonnata, Navets Jaunes, Emulsion au Corail

44 euros

-

Merlu de Ligne :

*Dos rôti sur la Peau, Pétales de Chou-Rave au Sarrasin,
Coulis de Homard*

40 euros

La Terre :

Jeune Chevreuil des Chasses Locales :
Filet rôti, Gigue en Cuisson Douce, Musquet de Provence,
Jus au Cassis et Poivre d'Andaliman

48 euros

-

Agneau Fermier de Preuschdorf :
Carré rôti doucement au Foin, Topinambours,
Jus à l'Ache des Montagnes

45 euros

-

Poule Noire d'Alsace:
Comme une Galantine cuite doucement dans son Jus,
Macaroni au Foie Gras, Sauce Poulette aux Truffes

44 euros

Douceurs :

*Lait cru de Brebis de la Ferme Huchot :
en gourmand Jeu de Textures aux Amandes et Miel d'Acacia*

16 euros

-

*Chocolat et Noisettes du Piémont:
en fine Déclinaison*

16 euros

-

*Coings :
comme un Mille-Feuille au Cacao*

16 euros

-

*Potimarrons, Mandarine & Châtaignes :
dans l'idée d'une Tarte moelleuse déstructurée*

16 euros

-

Florilège de Sorbets et Fruits du Jour

15 euros

MENU « HANSI » 59 €

*Omble Chevalier des Fontaines de l'Oron :
Dos cuit au Plat, Ecrasée de Pomme de Terre, Champignons du Moment*

« La Pause »

*Poule Noire d'Alsace:
Comme une Galantine cuite doucement dans son Jus,
Macaroni au Foie Gras, Sauce Poulette aux Truffes*

*Potimarron, Mandarine & Châtaigne :
Dans l'Idée d'une Tarte moelleuse déstructurée*

MENU DÉGUSTATION « QUINTESSANCE » 98 €

Dorade Royale Sauvage de Vendée & Caviar Oscière:
en Fine découpe, Collection de Choux-Fleurs, Caviar Oscière

« Histoire d'une Truite Fario et un Oeuf Fermier en Alsace du Nord » :
Truite légèrement fumée, Mousse de Pomme de Terre au Raifort, Jaune d'un Oeuf cuit au Melfort, Livêche et Citron Caviar

Ormeaux de pleine Mer de l'île Vierge :
*Sautés au Beurre Noisette, Gnocchis aux Algues ,
Jus de Coquillages relevé au Kabosu*

« La Pause »

Merlu de Ligne :
*Dos rôti sur la Peau, Pétales de Chou-Rave au Sarrasin,
Coulis de Homard*

Agneau Fermier de Preusdorf :
*Carré et Gigot rôti doucement au Foin, Topinambours,
Jus à l'Ache des Montagnes*

Coings :
Comme un Mille-Feuille au Cacao

Notre sélection de fromages affinés par Christelle et Cyrille Lorho (Meilleurs Ouvrier de France) supplément 14 €