

>> Création : GUILLAUME BRETA -chef de cuisine & ARNAUD MEREGNANI

ENTREES

Tapas de notre terroir Alsacien	32 €
Foie gras d'oie Salade de lentilles vertes du Puy gelée de pommes vertes	31 €
Ombre Chevalier des sources de Heimbach marinade de Yuzu caviar de harengs	29 €
Panais & Butternut Œuf bio fermier	26 €

POISSONS & CRUSTACES

Filet de Sandre rôti & Croûte de kougelhopf Duxelles d'escargots crème de raifort	33 €
Noix de Saint-Jacques Snackées Endives braisées confites à l'orange gnocchis de pommes de terre	37 €

VIANDES & GIBIERS

Pièce de veau de lait cuit au sautoir Choux vert Tube de pommes de terre boulangères au safran d'Alsace	37 €
Filet de chevreuil sauce gibier Cannellonis farcis aux châtaignes purée de patate douce	39 €

FROMAGES

Fin strudel de Munster à la choucroute gouttelettes de miel d'Alsace Recette créée pour l'émission de Joël Robuchon " Bon Appétit bien sûr "	16 €
Planche des fromages du moment Sélectionnés par notre Maître affineur Jacky Quesnot "Fromagerie Saint-Nicolas" >> Création Laurent Kieny	16 €

DESSERTS

Chocolat origine de Madagascar tout en émotion	17 €
Baba au whisky Alsacien single malt crème de marron soufflé	17 €
Citron libre interprétation de la tarte meringué	17 €
Incroyable Kougelhopf en folie fruits du moment	17 €

Menu dégustation 6 services à 109 euros | Accord mets & 4 verres de vins 40 euros
Menu Plaisir en 4 services à 69 euros | Accord mets & 3 verres de vins 35 euros
Menu Plaisir en 3 services à 49 euros | Accord mets & 2 verres de vins 25 euros
Menu Déjeuner en 3 services à 35 euros | Accord mets & 2 verres de vins 15 euros