

# MENU DÉGUSTATION

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table  
Samedi et dimanche midi jusqu'à 12h30, tous les soirs jusqu'à 20h30*

109 €

*En 6 services, laissez-vous guider  
par les inspirations du chef et de sa brigade*

# MENU PLAISIR

89 € en 5 actes

✦ 69 € en 4 actes

✦ **Asperge blanche juste rôtie et maquereaux en escabèche**  
Mayonnaise jalapeño et sabayon maltaise



**Œuf cuit à 64°C**

Petits pois à la française, velouté de cosses, caviar osciètre



✦ **Daurade grise et mole verte**

Condiment citron, beurre blanc au safran de Guémar



✦ **Agneau de lait en deux façons**

Asperge verte, pesto de menthe, crème de pois chiches au curry français



**La fraise et la rhubarbe en textures**

Crèmeux vanille, guimauve à la liqueur de plantes, sorbet citron mélisse

*Ou*

**Le tout chocolat et café**

Noisettes du Piémont caramélisées, sauce chocolat au Bailey's

## Accords du sommelier

2 verres ~ 25€

3 verres ~ 35€

4 verres ~ 45€

5 verres ~ 55€

*Les plats des menus peuvent être servis à la carte, au tarif de  
29€ l'entrée, 39€ le plat et 19€ le dessert*

# MENU VÉGÉTAL

59 €

Asperges blanches juste rôties  
Mayonnaise jalapeño et sabayon maltaise



Œuf cuit à 64°C  
Petits pois à la française, velouté de cosses



Risotto d'épeautre au Bargkass  
Truffe d'été et pignons de pin



La fraise et la rhubarbe en textures  
Crèmeux vanille, guimauve à la liqueur de plantes, sorbet citron mélisse

*Ou*

Le tout chocolat et café  
Noisettes du Piémont caramélisées, sauce chocolat au Bailey's

*Notre cuisine s'écrit au gré des saisons et de la richesse de notre terroir alsacien*

Fin strudel de Munster à la choucroute gouttelettes de miel d'Alsace  
Recette de Jean-Marc Kieny  
17€

Composition des fromages du moment  
Sélectionnés par nos Maîtres affineurs, Bernard et Jean-François Antony  
"Fromagerie Antony" à Vieux-Ferrette  
17€

## Nos Artisans d'Alsace

**Domaine de Hombourg, aux bords du Rhin** : Fruits et légumes bio

**Nemrod a Fréland** : Gibiers d'Alsace

**Moulin Jenny** : Moud notre farine au blé de Riedisheim

**Schaller Bruno à Riedisheim** : Blé pour notre farine à pain

**Maison Masse à Colmar** : Foie gras, canard et champignons de cueillette

**Colmar frais** : Viandes de qualité européenne, chocolat écoresponsable

**Boucherie Wittmann-Brand à Mulhouse** : Viandes

**Brillat à Sainte-Croix en plaine** : Poissons et coquillages de France

**Chalutier à Bennwihr** : Poissons et coquillages de France

**Fromagerie Antony à Vieux-Ferrette** : Fromages

**Pierre Michel à Sainte-Croix-En-Plaine** : Produits laitiers

**Sapam à Mulhouse** : Fruits et légumes

**Transgourmet à Illhaeusern** : Epicerie, économat

*Tous nos plats sont faits maison, et élaborés à partir de produits frais  
Toutes nos viandes proviennent de la communauté européenne*

*Prix service compris*

*Les paiements par chèque ne sont plus acceptés*