

MENU PLAISIR

95 €

Maquereau cuit en escabèche

Raviole végétale de courgette au fromage de chèvre, jus frais d'un ceviche



La carotte de Hombourg confite dans l'huile d'olive

Premières girolles, sabayon cardamome verte, velouté doux de carotte



Filet de rouget barbet cuit à la flamme

Fenouil, olives noires de Kalamata et quinoa d'Alsace,
jus d'arrêtes aux herbes fraîches



Carré de porc ibérique fumé au romarin

Mole mexicain, betteraves de printemps et aillets confits



Symphonie d'abricot

Onctueuse crème aux amandes et miel de Riedisheim

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€

Tout changement sur les menus entraînera un supplément de 15 €

Les plats des menus peuvent être servis à la carte, au tarif de

28 € l'entrée, 42 € le plat et 18 € le dessert

Au-delà de 6 personnes, merci de choisir un des menus

MENU DÉCOUVERTE

75 €

Maquereau cuit en escabèche

Raviole végétale de courgette au fromage de chèvre, jus frais d'un ceviche



Filet de rouget barbet cuit à la flamme

Fenouil, olives noires de Kalamata et quinoa d'Alsace,
jus d'arrêtes aux herbes fraîches



Carré de porc ibérique fumé au romarin

Mole mexicain, betteraves de printemps et ailletts confits



Symphonie d'abricot

Onctueuse crème aux amandes et miel de Riedisheim

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

Nos Artisans du Terroir

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

Boucherie Wittmann-Brand à Mulhouse : Viandes

Belle Marée à Rochesson : Poissons et coquillages de France

Fromagerie Antony à Vieux-Ferrette : Fromages

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

Graines d'Alsace : Pois chiches, quinoa, lentilles

*Les menus «Plaisir» et «Découverte»,
peuvent être proposés en version végétarienne*

Prix service compris

Les paiements par chèque ne sont plus acceptés

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 20h15*

125 €

Foie gras de canard mi-cuit mariné au Porto blanc
Fraises et pistaches



Maquereau cuit en escabèche

Raviole végétale de courgette au fromage de chèvre, jus frais d'un ceviche



La carotte de Hombourg confite dans l'huile d'olive

Premières girolles, sabayon cardamome verte, velouté doux de carotte



Filet de rouget barbet cuit à la flamme

Fenouil, olives noires de Kalamata et quinoa d'Alsace,
jus d'arrêtes aux herbes fraîches



Langoustine au naturel

Ragoût bisqué de pois chiches alsaciens, épinards et oseille sanguine



Carré de porc ibérique fumé au romarin

Mole mexicain, betteraves de printemps et aillets confits



Intensité de fraises

Nuage de basilic

Fin strüdel 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€

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