

# 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



## Intensité de fraises

Nuage de basilic

*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



## Intensité de fraises

Nuage de basilic

*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



**Symphonie d'abricot**

Onctueuse crème aux amandes et miel de Riedisheim

**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*