

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,
On peut toujours créer....

Entrées

Les escargots de Birkenwald	28€
En croustade et en persillade, cromesquis de pied de porc Sponge cake à la chlorophylle de persil	
L'œuf de la ferme GUTH	28€
Le jaune confit, le blanc en raviole, mousseline de butternut, cèpes des Vosges	
Gambas AOC de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Le tourteau	26€
« En effiloché, miroir de grany smith, hibiscus » Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri	
Foie gras de canard Vendéen mi-cuit	30€
Rafraichit à l'orange et à la mangue, chips de brioche Pain de campagne grillé	

Poissons

Tronçon de sole de Loctudy poché	39€
Timbale et fricassée de cèpes des Vosges, émulsion d'agaric au Riesling	
La lotte des côtes Bretonnes rôtie	35€
Gratin de macaroni aux carottes, émulsion au citron de Menton	
Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé	45€
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc snackée	42€
Crème de potimarron et cèpes des Vosges poêlés	

Viandes

La cannette des Dombes en deux cuissons	32€
Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul Navets confits	
Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude	37€
La gigue et le filet rôtis, fricassée de courge, mousseline de Butternut Fleischneke d'épaule confite au vin rouge	
Pomme de ris de veau croustillante	36€
Jeunes carottes, champignons des bois Vrai jus tranché	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) **14€**

Desserts

Le chocolat	14€
Mousse manjari, sphère jivara, sponge cake thé Matcha, crumble sorbet cacao	
Picon bière, marmelade d'oranges, glace et spoom à la Météor	10€
La châtaigne	14€
Soufflé chaud, crème de muscade, glace au whisky Alsacien	
La poire Williams	14€
Billes pochées au vin rouge, mille feuilles au spéculos, sorbet Campari	
Le citron de Menton	14€
En crémeux et en marmelade, sorbet Yuzu, coulis basilic	

A commander au début du repas

Sphère au chocolat façon forêt noire	16€
Crémeux kirch, sorbet griotte, moelleux caraïbe, nappé de chocolat chaud	

Menu des Gourmets à 54€

Mise en bouche

L'œuf de la ferme GUTH

Le jaune confit, le blanc en raviole
Mousseline de butternut, cèpes des Vosges

OU

Le tourteau

« En effiloché, miroir de grany smith »
Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri

La lotte des côtes Bretonnes rôtie

Gratin de macaroni aux carottes
Emulsion au citron de Menton

OU

La cannette des Dombes en deux cuissons

Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul

Navets confits

La Châtaigne

Soufflé chaud, crème de muscade
Glace au whisky Alsacien

OU

Le chocolat

Mousse Manjari, sphère jivara
Crumble et sorbet cacao

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

Menu Automnal à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen mi-cuit

Rafraichit à l'orange et à la mangue, chips de brioche

Pain de campagne grillé

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Poêlée de cèpes des Vosges, sauce Genevoise, émulsion d'agaric

Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude

Fricassée de courge, mousseline de Butternut

Fleischneke d'épaule confite au vin rouge

La poire Williams

Billes pochées au vin rouge

Mille feuilles au spéculos, sorbet Campari

Menu découverte à 95€

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner
Merci pour votre compréhension**

Laissez-vous surprendre au fil des 7 plats

Élaborés selon l'inspiration du chef

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris

Menu Noël 2017 servi le lundi 25 décembre

85€ par personne sans les boissons

Amusette

Foie gras de canard vendéen mi cuit

Rafraichit à l'orange et mangue, chips de brioche

Pain de campagne grillé

Le sandre

Ecrevisse et quenelle de brochet comme une blanquette

Aux chanterelles jaunes

Comme un vin chaud façon Milk Shake

Filet de faon de biche en croûte de pignon de pin

Gratin de macaroni aux carottes, vert et côtes de blettes,

Trompette de la mort

Le sapin de Noël

Mousse légère à la châtaigne

Marmelade de pomelos, coulis églantine

Biscuit au thé Earl Grey

Les Bredele de mamie Elfriede

Menu saint Sylvestre 2017 à 128€ par personne sans les boissons

Amusette

Salade d'ormeaux et coquillage

Rafraichit au citron confit

Carpaccio de saint Jacques de la baie de Morlaix

Façon Dubarry

Grosse langoustine croustillante

Tartare de pince et réduction de fleur d'hibiscus

Barbue de Loctudy rôtie

Ecume de légumes racines

Cannelloni de céleri rave et branche

Emulsion au porto et à la truffe Mélanosporum

Foie gras de canard Vendéen poché

Bouillon aux mogettes

Filet mignon de veau grillé

Zita farci crécy et carottes de couleurs

Fromage

Palet au chocolat Grand cru Caraïbe 66%

Sorbet kalamansi et meringues acidulées

Perles de pamplemousse rose de Floride

Relevées de coriandre, gelée coing

Nuage à l'eau de vie de poire