

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	
La morille	28€
Fricassée au vin jaune, trompe l'œil d'un œuf au plat aux asperges vertes	
Gambas AOC de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Les asperges blanches du Kochersberg	26€
En crème, cuite et en pickles Jambon séché 30 mois de notre charcutier Patrick JANES	
Foie gras de canard Vendéen mi cuit	30€
Rhubarbe d'Alsace en gelée et compotée Kougelhopf salé grillé	

Poissons

Tronçon de sole de Loctudy meunière	42€
Asperges vertes du midi, morilles fraîches et son écume	
Lieu jaune de petit bateau confit à l'huile d'olive	35€
Barigoule de poivrade et févrette, crumble à la tomate séchée	
Grosses langoustines de casier	45€
Les queues croustillantes, les pinces en tartare Chutney de fruits au gingembre et émulsion au curry rouge	
Maquereau des côtes Bretonnes cuit à l'unilatéral	33€
Croquette et crème ail rose de Lautrec, gel à la ciboule des champs	

Viandes

Le veau Rhônalpin	32€
Le mignon grillé, fricassée de petits pois et morilles La poitrine braisée sous une mousseline de Mona Lisa	
L'agneau de lait des Pyrénées	37€
Le carré et le gigot rôti Pomme Anna de panoufle confite, asperge verte du midi, févrette	
Le pigeon d'Anjou	37€
En dodine, les cuisses en pastilla sur une frisée fine aux lardons Vert et côtes de blettes aux agarics, sauce diable	

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

Desserts

Le chocolat dans l'esprit d'un after eight	14€
Ganache équatorial, sablé Breton au cacao, glace à la menthe du jardin	
Picon bière	10€
Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor	
La rhubarbe d'Alsace	14€
En compotée avec un cœur coulant à la vanille Bourbon, glace à la brioche toastée	
La fraise de Clery	14€
En deux textures, glace au fenouil et coulis à l'aneth fraîche	
Le citron de Menton	14€
En crémeux et en marmelade, sorbet Yuzu, coulis basilic	
A commander au début du repas	
Sphère au chocolat Guanaja	16€
Mousse, marmelade et sorbet rhubarbe, espuma au Bibeleskäse Nappé de coulis chaud	

Menu Coup de Coeur à 54€

Mise en bouche

Les asperges blanches du Kochersberg

En crème, cuite et en pickles

Jambon séché 30 mois de notre charcutier Patrick JANES

Lieu jaune de petit bateau

Confit à l'huile d'olive

Barigoule de poivrade et févrette

Fraicheur du moment

La rhubarbe d'Alsace

En compotée avec un cœur coulant à la vanille Bourbon

Glace à la brioche toastée

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

Menu Printanier à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen mi cuit

Rhubarbe d'Alsace en gelée et compotée

Kougelhopf salé grillé

Maquereau des côtes Bretonnes cuit à l'unilatéral

Croquette et crème ail rose de Lautrec

Gel à la ciboule des champs

Fraicheur du moment

L'agneau de lait des Pyrénées rôti au thym

Pomme Anna de panoufle confite

Asperge verte du midi, févrette

La fraise de Clery

En deux textures, glace au fenouil

Coulis à l'aneth fraîche

Menu découverte à 95€

Mise en bouche

Les asperges blanches du Kochersberg

En crème, cuite et en pickles

Jambon séché 30 mois de notre charcutier Patrick JANES

Grosses langoustines de casier

La queue croustillante, les pinces en tartare

Chutney de fruits au gingembre et émulsion au curry rouge

Tronçon de sole de Loctudy meunière

Asperges vertes du midi, morilles fraîches et son écume

Fraicheur du moment

Foie gras de canard poêlé, maïs dans tous ses états

Vinaigrette xérès et huile de noix de Pécan

Gel à la ciboule de nos champs

Le veau Rhônalpin

Le mignon grillé, fricassée de petits pois et agarics

La poitrine braisée sous un crémeux de Mona Lisa

Le chocolat dans l'esprit d'un after eight

Ganache équatorial, sablé Breton au cacao, glace à la menthe du jardin

La fraise de Clery

En deux textures, glace au fenouil

Coulis à l'aneth fraîche

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au dîner

Merci pour votre compréhension

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris

