

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	
Filet de maquereau de ligne	28€
Juste tiède, concombre dans tous ses états, spoom au yaourt Grec	
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	30€
Déclinaison autour de la quetsche d'Alsace, réduction d'une sangria 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 paella revisitée	35€
Lieu jaune de ligne, chipiron farci aux herbes Chorizo et émulsion safranée	
Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé	45€
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
Tronçon de turbot Breton grillé	38€
Raviole de légumes à la livèche Jus de coquillage à la chlorophylle d'herbes du jardin	
Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc snackée	42€
Crème de potimarron et cèpes des Vosges poêlés	

Viandes

Faux filet Charolais en croûte de moelle	32€
Champignons des bois, texture de betterave de couleurs, jus tranché Pommes soufflées	
Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude	37€
La gigole 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 tout chocolat	14€
Palet au grand cru Abinao, sorbet cacao et tuile au grué	
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, marmelade et sponge cake, sorbet Yuzu, coulis basilic	

A commander au début du repas

Sphère au chocolat Guanaja	16€
Croustillant, crémeux chocolat menthe, sorbet framboise, espuma vanille Nappé de coulis chaud	

Menu des Gourmets à 54€

Mise en bouche

Les escargots de Birkenwald

En croustade et en persillade, cromesquis de pied de porc

Sponge cake à la chlorophylle de persil

OU

Le tourteau

« En effiloché, miroir de grany smith »

Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri

La paella revisitée

Lieu jaune de ligne, chipiron farci aux herbes

Chorizo et émulsion safranée

OU

Faux filet Charolais en croûte de moelle

Girolles fraîches, texture de betterave de couleurs, jus tranché

Pommes soufflées

La Châtaigne

Soufflé chaud, crème de muscade

Glace au whisky Alsacien

OU

Le tout chocolat

Palet au grand cru Abinao

Sorbet cacao et tuile au grué

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

Déclinaison autour de la quetsche d'Alsace, réduction d'une sangria

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