

L'art des produits, c'est aussi avoir la sagesse de s'arrêter à temps
Donc ne les servir qu'au meilleur de la saison
Puis les retirer de la carte le moment venu

Entrées

La grenouille	32€
Tarte flambée revisitée aux girolles et cresson de fontaine Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée	
Le maquereau de ligne	29€
Cuit minute sous la salamandre, texture et jeu autour du concombre	
La tomate de plein champ de chez Marthe	27 €
Sur une panna cotta de mozzarella Di Bufala Rafraichi d'un granité au thym, laurier	
Gambas sauvages de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Trompe l'œil d'une carotte au foie gras de canard Vendéen	30€
Tranche de Kougelhof grillée de chez Christian Boistelle	

Poissons

La suggestion du Chef selon arrivage	37€
Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes Couteau en vinaigrette et balsamique blanc	
Le sandre	36€
Cuit dans son cannelloni de linguines à la mousseline de brochet Bisque d'écrevisses patte rouge	
Langoustine de casier	48€
Juste raidie, raviole végétale de pinces Consommé aux épices douces	

Viandes

- Pomme de ris de veau Rhônalpin croustillante** 38€
Etuviée de tomates et haricots de chez Marthe, girolles fraîches, vrai jus
- L'agneau de l'Aveyron** 38€
Le filet rôti, glacé d'un pralin au curry
Le collier, mijoté au lait de coco, fine ratatouille
- Le pigeon bleu, blanc, coeur** 39€
Rôti sur coffre puis fumé au foin d'ici, chutney de fruits rouges
Gnocchis aux herbes, nem de cuisse au foie gras

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) 16€

Desserts

- Le chocolat Guanaja 70%** 14€
Trois saveurs dans le même verre « sablé, ganache, panna cotta »
Sorbet framboise au piment d'Espelette
- Picon bière** 10€
Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor
- La framboise et l'estragon** 14€
Expression de deux saveurs, l'estragon du jardin et la framboise d'Alsace
- L'abricot de Provence** 14€
Poché au sirop léger, pistaches caramélisées
Parfait glacé Amaretto, sorbet abricot au Grand Marnier

A commander au début du repas

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

Menu Coup de Coeur à 55€

Mise en bouche

La tomate de plein champ de chez Marthe

Sur une panna cotta de mozzarella Di Bufala

Rafraichi d'un granité au thym, laurier

La paëlla revisitée

Lieu jaune de ligne, encornet, tempura de gambas

Chorizo et émulsion safranée

Fraicheur du moment

La framboise et l'estragon

Expression de deux saveurs

L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 12€

Menu Anniversaire
« Les 20 ans du KASBÜR »

79€

Mise en bouche

Trompe l'œil d'une carotte au foie gras de canard Vendéen
Tranche de Kougelhof grillée de chez Christian Boistelle

Le sandre

Cuit dans son cannelloni de linguines à la mousseline de brochet
Bisque d'écrevisses patte rouge

Fraicheur du moment

Suprême de pigeon « bleu, blanc, cœur »

Petits pois et girolles fraîches
Nem de cuisse

Le yuzu

Mariage insolite entre l'acidité
Et la douceur de la glace à la noix de muscade

Menu découverte à 97€

Mise en bouche

Trompe l'œil d'une carotte au foie gras de canard Vendéen

Tranche de Kougelhof grillée de chez Christian Boistelle

Langoustine de casier

Juste raidie, raviole végétale de pinces

Consommé aux épices douces

La suggestion du Chef

Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes, couteau en vinaigrette

Fraicheur du moment

La grenouille

Tarte flambée revisitée aux girolles et cresson de fontaine

Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

L'agneau de l'Aveyron

Le filet rôti, glacé d'un pralin au curry

Le collier, mijoté au lait de coco, fine ratatouille

Le chocolat Guanaja 70%

Trois saveurs dans le même verre « sablé, ganache, panna cotta »

La framboise et l'estragon

Expression de deux saveurs

L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

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