

# Les Hommes à 60€

## Les vins servis en harmonie avec ce menu à 24€

Pour obtenir un beau résultat, il faut réunir en amont toute une diversité de produits et des compétences déployées par des hommes et des femmes qui demeurent dans un relatif anonymat. C'est pourquoi, nous avons tenu à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.

### Prélude

\*\*\*

### Filet de truite de Baïgorry

Fenouil cuit et cru, condiment pomelos et hollandaise au Campari

\*\*\*

### Filet de canette fermière Label Rouge de Challans

Navet glaçon au miso et texture d'orange

Sauce Apicius

\*\*\*

### Sorbet sureau cueilli par nos soins

Sabayon au Crémant Mochel de Traenheim

\*\*\*

### Kaesekuche soufflé au fromage blanc de la ferme Will à Zilling

Gel au mertrivelee

\*\*\*

### Délicatesses de fin de repas

# La nature à 79€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 32€

## Prélude

\*\*\*

**Marbré de foie gras de canard Vendéen, mariné au Banyuls**

Condiments amande et cerise

Tranche de kougelhof grillée aux petits lardons de Patrick Janes

\*\*\*

**Tronçon de carrelet de ligne, crumble grenobloise, beurre moussoux au kéfir**

Barigoule et purée d'artichaut poivrade

\*\*\*

**Sorbet sureau sabayon au Crémant Mochel de Traenheim**

\*\*\*

## L'agneau du Bourbonnais

Le carré fumé au thym, panoufle à l'olive Taggiasche

Mille feuille d'aubergine, chutney aux herbes

\*\*\*

**La framboise d'Alsace et l'estragon de notre jardin**

Souvenir de mon enfance

\*\*\*

**Délicatesses de fin de repas**

# **Inspiration à 110€**

**Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€**

**Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 20h30 au dîner**

**Marbré de foie gras de canard Vendéen, mariné au Banyuls**

Tranche de kougelhof grillée aux petits lardons de Patrick Janes

\*\*\*

**Cuisses de grenouilles meunière aux girolles, royale de cresson de fontaine**

\*\*\*

**Coffre de langoustine nacré au beurre demi-sel**

Rissole croustillante farcie de ses pinces, bisque au jus de carotte

\*\*\*

**Tronçon de carrelet de ligne**

Crumble grenobloise, beurre moussoux au kéfir

Barigoule et purée d'artichaut poivrade

\*\*\*

**L'agneau du Bourbonnais**

Fumé au thym, panoufle à l'olive Taggiasche

Mille feuille d'aubergine, chutney aux herbes

\*\*\*

**Berlingot de chèvre frais de Hinsbourg**

Bouillon printanier au pistou d'ail des ours

\*\*\*

**La framboise d'Alsace et l'estragon de notre jardin, souvenir de mon enfance**

\*\*\*

**Interprétation d'une pavlova en chaud froid**

Chocolat de Bolivie 72% torréfié par mon voisin Jacques Bockel

## Les plats signature du KASBUR

**Les gambas sauvages de Madagascar** **34€**

Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion

Avocat grillé, salade roquette

**Turbotin à la moelle, hommage à Marc Meneau** **45€/ pers**

Jus rôti, coussin de blette au vert (pré commande 48h à l'avance)

**Notre plat végétal** **27€**

Cocotte luttée aux légumes de chez Marthe

Berlingots au chèvre frais de Hinsbourg

Bouillon printanier au citron vert

**L'agneau du Bourbonnais en deux services** **45€**

Acte 1 : Carré fumé au thym, panoufle à l'olive Taggiasche

Mille feuille d'aubergine, chutney aux herbes

Acte 2 : Tartelette aux épices d'Orient, garnie de son confit d'épaule

Légumes crus et cuits

**Le chariot de fromages** **20€**

**Picon bière** **14€**

Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

**Chaque plat est disponible en portion carte**

<b>Entrée</b>	<b>27€</b>
<b>Plat</b>	<b>39€</b>
<b>Dessert</b>	<b>16€</b>

**Notre pain est confectionné avec un levain naturel issu d'une farine biologique Alsace Moselle du Moulin BURGGRAF-BECKER à Dossenheim sur Zinsel, réalisé par la boulangerie Boistelle, cuit sur place**

**Tous nos prix s'entendent nets service compris**