

Les Hommes à 62€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 24€, sans alcool à 18€

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

Rouget de Roche au fenouil confit

Sur un sablé à l'huile d'olive

Ecume d'une bouillabaisse

Paella revisitée à ma façon

Moule d'Espagne, gambas, encornet, maigre, poulet fermier, chorizo Iberico

Fraicheur du moment

Abricot de Provence légèrement poché

Crèmeux pistache anis vert

Sur un parfait glacé Amaretto

Délicatesses de fin de repas

La nature à 83€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 32€, sans alcool à 24€

Prélude

Foie gras de canard Français chaud

Sur une tranche d'aubergine rôtie à l'anguille fumée

Focaccia maison à l'origan, vrai jus

Maigre de ligne

Tian de courgette et tomate jaune, beurre blanc doré

Fraicheur du moment

Poitrine de pigeon d'Anjou mariné et grillé

Cannelloni de blette et girolle clou

Sauce venaison au thym

Arlette aux framboises de la ferme Guth

Comme un mille-feuille à la vanille de Madagascar, sorbet citronnelle

Délicatesses de fin de repas

Inspiration à 115€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€, sans alcool à 33€

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

Rouget de Roche au fenouil confit

Sur un sablé à l'huile d'olive, écume d'une bouillabaisse

Foie gras de canard Français chaud

Sur une tranche d'aubergine rôtie à l'anguille fumée, focaccia maison à l'origan

Maigre de ligne

Tian de courgette et tomate jaune, beurre blanc doré

Langoustine rôtie minute

Crème de chorizo, morilles farcies et gnocchi à la sauge

Poitrine de pigeon d'Anjou mariné et grillé

Cannelloni de blette et girolle clou, sauce venaison au thym

Rouet de carotte rôti, infusé d'un beurre de cumin

Jeu et texture de carottes de couleurs de chez Marthe

Coussin soufflé au cacao garni d'un sorbet fromage blanc au romarin

Chocolat torréfié par Jacques Bockel

Arlette aux framboises de la ferme Guth

Comme un mille-feuille à la vanille de Madagascar, sorbet citronnelle

Les plats signature du KASBUR

Entrée

Les gambas sauvages de Madagascar **34€**

Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion

Avocat grillé, salade roquette

Plat

Terre et mer

Langoustine rôtie minute **48€**

Crème de chorizo, morilles farcies et gnocchi à la sauge

Maigre de ligne et ris de veau Rhônalpin **48€**

Tian de courgette et tomate jaune, beurre blanc doré

Viande

Côte de veau Rhônalpin cuit au sautoir **(2pers.) 98€**

Fricassée de légumes de chez Marthe

Sucrine grillée au barbecue façon salade césar

Pigeon d'Anjou entier grillé en crapaudine **48€**

Cannelloni de blette et girolle clou, cuisse confite

Sauce venaison au thym

Notre plat végétal : Le tout carotte **34€**

- Rouet de carotte rôti, infusé d'un beurre de cumin
Jeu et texture de carottes de couleurs de chez Marthe
- Accompagné de son consommé écume passion et d'un pain grillé à la carotène

Le chariot de fromages **20€**

Dessert

Picon bière **14€**

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

Coussin soufflé au cacao **18€**

Garni d'un sorbet fromage blanc au romarin

Chocolat torréfié par Jacques Bockel

Dans nos menus

Chaque plat est disponible en portion carte

Entrée **29€**

Plat **39€**

Dessert **16€**

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 et cuit sur place

Tous nos prix s'entendent nets service compris