

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

Tourteau au curcuma et curry

Délicate royale aux étrilles

Coques et gel au safran de Waltenheim

Mignon de veau Français aux champignons de nos forêts

Rutabaga en deux textures

Vrai jus

Fraicheur du moment

Omelette Norvégienne flambée

Parfum kougelhofp et quetsche

Condiment d'une sangria et café

Délicatesses de fin de repas

La nature à 79€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 32€

Prélude

Foie gras de canard Vendéen poêlé

Sur l'idée d'une tarte à l'oignon

Flétan confit, anguille fumée

Cannelloni de choucroute nouvelle

Sabayon à l'huile d'olive du Domaine des Terres Rouges

Fraicheur du moment

Pigeon Bleu, Blanc, Cœur fermier rôti

Toast gourmand aux trompettes de la mort, betterave fondante

Le citron de Menton en trompe l'œil

Glace mascarpone, pesto sucré aux herbes

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

Tourteau au curcuma et curry

Délicate royale aux étrilles, coques et gel au safran de Waltenheim

Cuisses de grenouille 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

Flétan confit, anguille fumée

Cannelloni de choucroute nouvelle

Sabayon à l'huile d'olive du Domaine des Terres Rouges

Pigeon Bleu, Blanc, Cœur fermier rôti

Toast gourmand aux trompettes de la mort, betterave fondante

Tortellini à la Provençale

Légumes du moment, bouillon de tomate parfumé à l'huile d'olive

Le citron de Menton en trompe l'œil

Glace mascarpone, pesto sucré aux herbes

Interprétation d'une pavlova en chaud froid

Chocolat de Bolivie 72% torréfié par mon voisin Jacques Bockel

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

Turbotin à la moelle, hommage à Marc Meneau (2 pers.) 45€/pers.

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

Pigeon Bleu, Blanc, Cœur fermier rôti **45€**

Le coffre contisé au beurre de truffe

Toast gourmand aux trompettes de la mort, betterave fondante

Notre plat végétal **27€**

Tortellini à la Provençale

Légumes du moment, bouillon de tomate parfumé à l'huile d'olive

Le chariot de fromages **20€**

Dessert

Picon bière **14€**

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

Chaque plat est disponible en portion carte

Entrée	27€
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, cuit sur place

Tous nos prix s'entendent nets service compris