

# 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**

<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**