

Les Hommes à 65€

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

Chair de tourteaux

Au pomelos et à l'avocat grillé sous un voile yaourt

Fine gaufre de pomme de terre

Quasi de veau Rhônalpin au lard De Colonnata cuit au sautoir

Céleri étuvé aux grains de café

Vrai jus

Fraicheur du moment

Interprétation d'une pavlova exotique

A la fève de Tonka

Délicatesses de fin de repas

La nature à 88€

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

Prélude

Terrine de foie gras de canard Français

Pâte de pistache de Sicile, caviar de mangue au poivre Voatsiperifery

Brioche au Cédrat

Noix de Saint-Jacques de Normandie en deux apprêts

En viennoise aux fruits de la passion
Et en tartare sur une pâtissière salée

Fraicheur du moment

Chevreuil de chasse locale de l'ami Claude

Tatin de pommes et condiments citron genièvre

Vrai jus au Waldmeister

Trompe l'œil d'un citron de Menton

Pesto au basilic

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

Chair de tourteaux

Au pomelos et à l'avocat grillé sous un voile yaourt

Terrine de foie gras de canard Français

Pâte de pistache de Sicile, caviar de mangue au poivre Voatsiperifery

Brioche au Cédrat

Noix de Saint-Jacques de Normandie en deux apprêts

En viennoise aux fruits de la passion

Et en tartare sur une pâtissière salée

Bar de ligne de l'île d'Yeu en vapeur d'algues

Purée de ratte à la laitue de mer, beurre inversé

Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude

Tatin de pommes et condiments citron genièvre

Rouet de céleri de la ferme Waechter

Gnocchi de topinambour, feuilles de chou de Bruxelles

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

Chocolat torréfié par Jacques Bockel

Trompe l'œil d'un citron de Menton , Pesto au basilic

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

Terrine de foie gras de canard Français 34€

Pâte de pistache de Sicile, caviar de mangue au poivre Voatsiperifery

Brioche au Cédrat

Truffe noire Mélanosporum sur son fin sablé 48€

A la purée d'agaric, salade de mâche au jus de volaille

Poisson

Bar de ligne de l'île d'yeu en vapeur d'algues 48€

Purée de ratte à la laitue de mer, beurre inversé

Noix de Saint-Jacques de Normandie en deux apprêts 48€

La première dorée d'une viennoise aux fruits de la passion,
salsifis et écume des bardes

La seconde en tartare sur une pâtissière salée aux fruits de la passion

Viande

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

Légumes du moment de la ferme Waechter, pommes soufflées

Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude 48€

Le filet en viennoise d'orge et la gigue rôti au moment

Tatin de pommes et condiments citron genièvre

Vrai jus au Waldmeister

Notre plat végétarien : 28€

Rouet de céleri de la ferme Waechter

Gnocchi de topinambour, feuilles de chou de Bruxelles

Supplément truffe Mélanosporum 4gr 12€

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