

Les Hommes à 62€

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

Rouget de Roche au fenouil confit

Sur un sablé à l'huile d'olive

Ecume d'une bouillabaisse

Filet de canette du Morbihan

Laqué à la black Licorne de Saverne

Carotte primeur en écailles glacée dans son jus

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€

Prélude

Marbré de foie gras de canard Français aux cerises

Crème à l'amande douce

Brioche maison aux agrumes

Maigre sauvage

Tian Provençal, beurre blanc jaune

Fraicheur du moment

Pomme de ris de veau cuit dans un beurre moussant

Gâteau aux morilles sous un nuage de petits pois

Jus à la livèche

Union entre la fraise Gariguet du midi et la verveine de notre jardin

Délicatesses de fin de repas

Inspiration à 115€

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 diner

Rouget de Roche au fenouil confit

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

Marbré de foie gras de canard Français aux cerises

Crème à l'amande douce, brioche maison aux agrumes

Maigre sauvage

Tian Provençal, beurre blanc jaune

Langoustine rôtie minute

Crème de chorizo, morilles farcies et gnocchi à la sauge

Pomme de ris de veau cuit dans un beurre moussant

Gâteau aux morilles sous un nuage de petits pois, jus à la livèche

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

Jeu et texture de carottes de couleurs de chez Marthe

Abricot de Provence légèrement poché

Crèmeux pistache anis vert

Sur un parfait glacé Amaretto

Union entre la fraise Gariguetta du midi et la verveine de notre jardin

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

Langoustine rôtie minute **48€**

Crème de chorizo, morilles farcies et gnocchi à la sauge

Maigre sauvage et ris de veau **48€**

Tian Provençal, beurre blanc jaune

Pomme de ris de veau cuit dans un beurre moussant **48€**

Gâteau aux morilles sous un nuage de petits pois

Jus à la livèche du jardin, pommes soufflées

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

Fricassée de légumes de chez Marthe

Sucrine grillée au barbecue façon salade César

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

Ballade printanière dans les sous-bois **18€**

Morille confite, crémeux dulcey, tuile pralin, glace au foin

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

