

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

Tarte aux escargots de Rémy à Birckenwald

Délicate royale de persil, purée d'ail nouveau

Caille des Vosges farcie, rôtie en cocotte

Butternut de la ferme Waechter « mille-feuille, purée, pickles »

Vrai jus de carcasse

Fraicheur du moment

La pomme de la ferme Herrmann façon tatin

Glace aux baies des Bataks, caramel au beurre salé

Délicatesses de fin de repas

La nature à 85€

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

Prélude

Foie gras de canard Français poêlé

Sur l'idée d'une tarte à l'oignons

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

Gratin de macaronis farcis aux oignons doux

Condiments noix et raisin, sauce venaison

Mariage insolite entre la noisette du Piémont et le curry

Sélectionné par Georges Colin

Pâte au curry et agrumes

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

Tarte aux escargots de Rémy à Birckenwald

Délicate royale de persil, purée d'ail nouveau

Foie gras de canard Français poêlé

Sur l'idée d'une tarte à l'oignons

Noix de Saint-Jacques de Normandie en deux apprêts

En viennoise aux fruits de la passion

Et en tartare sur une pâtissière salée

Sandre confit aromatisé de dés d'anguille fumée, gel raifort

Choucroute de krautergersheim, sabayon au Verjus

Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude

Gratin de macaronis farcis aux oignons doux

Condiments noix et raisin, sauce venaison

Timbale de cèpes de la tête au pied, huile de poireaux aux baies roses

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

Chocolat torréfié par Jacques Bockel

Mariage insolite entre la noisette du Piémont et le curry

Sélectionné par Georges Colin, pâte au curry et agrumes

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

Foie gras de canard Français poêlé **34€**

Sur l'idée d'une tarte à l'oignons

Plat

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€**

Aux légumes de la ferme Waechter et champignons de nos forêts

Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude **48€**

Le filet et la gigue rôti au moment, sauce venaison

Gratin de macaronis farcis aux oignons doux

Condiments noix et raisin

Notre plat végétarien : Cueillette de nos forêts **Entrée à 27€**

« chanterelle, trompette, cèpe » cuisiné au vieux comté **Plat à 34€**

Œuf parfait de la ferme Guth

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