

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 kougelhof 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

Noix de Saint-Jacques de Normandie juste snakées

En viennoise de noisette, écume des bardes iodée

Pickles et butternut de chez Marthe

Fraicheur du moment

Chevreuil de chasse locale de l'ami Claude

Rôti au beurre de genièvre, croustillant de chou rouge à la figue

Sauce venaison

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

Noix de Saint-Jacques de Normandie juste snakées

En viennoise de noisette, écume des bardes iodée

Pickles et butternut de chez Marthe

Flétan confit, anguille fumée

Cannelloni de choucroute nouvelle

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

Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude

Rôti au beurre de genièvre, croustillant de chou rouge à la figue

Sauce venaison

L'œuf mollet de la ferme Guth en croûte de kougelhopf, légumes de saison

Le chocolat et le pop-corn, crème anglaise maïs

Le citron de Menton en trompe l'œil

Glace mascarpone, pesto sucré aux herbes

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

Coffre de langoustine nacré au beurre demi-sel **48€**

Rissole croustillante farcie de ses pinces, bisque au jus de carotte

Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude en deux services **48€**

- **1^{er} service : Le filet et la gigue rôtis au beurre de genièvre**

Croustillant de chou rouge à la figue, sauce venaison

- **2^{ème} service : L'épaule farcie à la royal, jus d'un civet**

Chutney pomme coing, pomme soufflée

Pithiviers de chevreuil de chasse locale au foie gras **35€/pers**

Légumes oubliés, sauce venaison (pré commande 48h à l'avance)

Minimum 4 personnes

Notre plat végétal 28€

L'œuf mollet de la ferme Guth en croûte de kougelhopf

Légumes de saison, velouté de courge

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 et cuit sur place

Tous nos prix s'entendent nets service compris

MENU NOEL 2021 à 94€

Servi le samedi 25 au déjeuner

Servi dimanche 26 sur réservation

Mise en bouche

Grillade de foie gras de canard vendéen au citron de Menton

Baerewecke maison

Tournedos de lotte Bretonne

Aux coquillages, moule, pétoncle, coque

Jus à l'encre de seiche, gnocchi et purée de cerfeuil tubéreux

Suprême de volaille fermière bio de la ferme LUDWIG

Tortellini des cuisses, cannelloni de blette

Ecume Albufera

Sorbet vin chaud, voile cassis

Interprétation d'un Mont Blanc

Pain de gènes, marmelade et confit de mandarine aux marrons

Bredele de Noël

MENU NOUVEL AN 2021 à 140€

Servi le vendredi 31 décembre au diner

Savoureux apéritif en 3 versions

Tartare de bar

Ecume d'huitre, gelée de cresson et caviar d'Aquitaine

Noix de Saint-Jacques de plongée, crèmeux passion et salsifis

Homard bleu en deux services

Le coffre rôti au jus de poulet

Sucrine grillée façon salade césar

La pince dans une raviole végétale Pak Choi

Filet de canette de Challans, sauce Tour d'Argent, pomme soufflée

Gâteau de topinambour

Bouillon beurré parfumé à la truffe et clou de girofle

Esprit lion

L'exotisme d'Amaury

Mignardises de fin d'année