

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,  
On peut toujours créer....

## Entrées

<b>La grenouille</b>	<b>32€</b>
Tarte flambée revisitée aux champignons de nos forêts et cresson Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée	
<b>La morille</b>	<b>29€</b>
Fricassée au vin jaune, trompe l'œil d'un œuf au plat aux asperges vertes	
<b>Le tourteau</b>	<b>27€</b>
En raviole de radis Daïkon à l'aigre doux, vinaigrette de kalamansi Hibiscus et toast gourmand de bigorneaux au beurre d'algues	
<b>Gambas sauvages de Madagascar</b>	<b>30€</b>
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
<b>Carotte de foie gras de canard Vendéen</b>	<b>30€</b>
Gastrique à l'orange et cumin	

## Poissons

<b>Daurade royale de nos côtes, snackée</b>	<b>37€</b>
Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes Vinaigrette de poulpe	
<b>Le sandre</b>	<b>36€</b>
En cannelloni à la mousseline de brochet Et linguines, coulis d'écrevisses	
<b>Tronçon de turbot de Loctudy</b>	<b>48€</b>
Rôti à la mignonette, asperge blanche de Hoerd Morilles farcies et beurre blanc Argenteuil	

## Viandes

<b>Pomme de ris de veau croustillante</b>	<b>38€</b>
Légumes Printaniers et morilles fraîches	
<b>L'agneau de lait des Pyrénées</b>	<b>37€</b>
Le carré et le gigot rôtis, fricassée de fèves, artichaut poivrade Et son navarin d'épaule	
<b>Le pigeon bleu, blanc, coeur</b>	<b>39€</b>
Rôti sur coffre puis fumé au foin d'ici, chutney de fruits rouges Gnocchis aux herbes, nems de cuisse au foie gras	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) 16€

## Desserts

<b>Le grand cru Guanaja 70%</b>	<b>14€</b>
En sablé, moelleux, panna cotta et cigare croustillant Crème glacée à l'asperge blanche de Hoerdts	
<b>Picon bière</b>	<b>10€</b>
Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor	
<b>La fraise du midi</b>	<b>14€</b>
Confit au vieux balsamique Crème légère à la pistache de Sicile	
<b>Le yuzu</b>	<b>16€</b>
Mariage insolite entre l'acidité et la douceur de la glace à la noix de muscade	
<b>A commander au début du repas</b>	
<b>Sphère au chocolat Guanaja</b>	<b>16€</b>
Crémeux, marmelade et sorbet rhubarbe, espuma au fromage blanc Nappé de coulis chaud	
<b>La rhubarbe d'Alsace</b>	<b>15€</b>
En raviole, jeu de textures, sorbet petit suisse	

# Menu Coup de Coeur à 54€

## Mise en bouche

\*\*\*

## Le tourteau

En raviole de radis Daïkon à l'aigre doux, vinaigrette de kalamansi  
Hibiscus et toast gourmand de bigorneaux au beurre d'algues

\*\*\*

## Le veau Rhônalpin

Grenadin, légumes primeurs  
Gnocchis aux herbes, morilles fraîches

\*\*\*

## Fraicheur du moment

\*\*\*

## La fraise du midi

Confit au vieux balsamique  
Crème légère à la pistache de Sicile

\*\*\*

**Tout changement dans nos menus entraînera un supplément**

**Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 12€**

Menu Anniversaire  
« Les 20 ans du KASBÜR »

79€

Mise en bouche

\*\*\*

Carotte de foie gras de canard Vendéen

Gastrique à l'orange et cumin

\*\*\*

Le sandre

En cannelloni à la mousseline de brochet

Et linguines, coulis d'écrevisses

\*\*\*

Fraicheur de thym, livèche du jardin

Et Picon

\*\*\*

Suprême de pigeon « bleu, blanc, cœur »

Petits pois et morilles fraîches

Nem de cuisse

\*\*\*

Le yuzu

Mariage insolite entre l'acidité

Et la douceur de la glace à la noix de muscade

\*\*\*

# Menu découverte à 97€

## Mise en bouche

\*\*\*

## Carotte de foie gras de canard Vendéen

Gastrique à l'orange et cumin

\*\*\*

## Tronçon de turbot de Loctudy

Rôti à la mignonette, asperge blanche de Hoerd

Morilles farcies et beurre blanc Argenteuil

\*\*\*

## Daurade royale de nos côtes, snackée

Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes, vinaigrette de poulpe

\*\*\*

## Fraicheur du moment

\*\*\*

## La grenouille

Tarte flambée revisitée aux champignons des bois et cresson

Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

\*\*\*

## Pomme de ris de veau croustillante

Légumes printaniers, morilles fraîches

\*\*\*

## Le grand cru Guanaja 70%

En sablé, moelleux, panna cotta et cigare croustillant

Crème glacée à l'asperge

\*\*\*

## La rhubarbe d'Alsace

En raviole, jeu de texture

Sorbet petit suisse

\*\*\*

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au dîner

Merci pour votre compréhension

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris

*Menu fête des mères*  
*Servi dimanche 26 mai*  
*89€ sans les boissons*

**Mise en bouche**

\*\*\*

**Foie gras de canard Vendéen mi-cuit**

Comme un opéra aux artichauts et tétragone  
Kougelhopf salé de Christian Boistelle

\*\*\*

**Langoustine de casier**

Juste raidie, raviole végétale de pinces  
Consommé aux épices douces

\*\*\*

**La douceur des mamans**

\*\*\*

**Pintade fermière**

Le filet en ballotine, la cuisse grillée  
Asperge blanche de Hoerdt, morille fraîche

\*\*\*

**La fraise d'Alsace**

Jeu de textures au vieux balsamique  
Sorbet bibeleskåse et citron vert

\*\*\*