

L'art des produits, c'est aussi avoir la sagesse de s'arrêter à temps  
Donc ne les servir qu'au meilleur de la saison  
Puis les retirer de la carte le moment venu

### Entrées

<b>La Truffe noire Mélanosporum en rosace</b>	<b>45€</b>
Sur un fin sablé à la purée d'agaric au Porto Salade de mâche du Kochersberg	
<b>Le saumon « Belle vue Parisienne » à ma façon</b>	<b>28 €</b>
Macédoine de légumes primeurs, pâte de citron, mayonnaise tiède	
<b>Les gambas sauvages de Madagascar</b>	<b>30€</b>
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
<b>Le foie gras de canard Vendéen brûlé au sucre muscovado bio</b>	<b>30€</b>
Jeu de texture autour du kiwi, pointe de livèche	

### Poissons

<b>Le Bar de ligne de nos côtes</b>	<b>42€</b>
Boulangère à la truffe Mélanosporum, poireaux crayon Crèmeux de pomme Charlotte au beurre noisette	<b>Suppl. Truffe 4gr 6€</b>
<b>Le Saint-Pierre nacré à la plancha</b>	<b>40€</b>
Premières asperges vertes du midi, pomelos en amertume Sabayon Maltais	
<b>Les queues de Langoustines et cuisse fermière d'Alsace en terre et mer</b>	<b>46€</b>
Crème de chorizo et gyoza aux épinards	

## Viandes

<b>Pomme de ris de veau doré en croûte de pain</b>	<b>42€</b>
Vert et blanc de blette au goût d'échalote confite, vrai jus	
<b>L'agneau de lait des Pyrénées en deux services</b>	<b>46€</b>
- Le carré et le gigot rôti	
Panisse frit, piment del péquillos et olive Taggiasche	
- L'épaule en tajine au citron confit, fèves à la sarriette	
<b>Le suprême de canette des Dombes Miéral laquée aux épices</b>	<b>36€</b>
La cuisse en pastilla aux dattes de Medjoul	
Rouet de navet daikon	

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

## Desserts

<b>L'arachide et le persil</b>	<b>14€</b>
Crèmeux cacahuète, feuille croustillante, sorbet banane persil	
<b>Le chocolat et le poivre du Timut</b>	<b>16€</b>
Mariage insolite entre cacao sauvage de Bolivie 72%	
Torréfié par Jacques Bockel et le Timut	
<b>Picon bière</b>	<b>12€</b>
Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor	
<b>Carrément tout citron</b>	<b>14€</b>
Biscuit aux agrumes, sorbet et chiboust citronnée, pesto de coriandre	

## **A commander au début du repas**

<b>Sphère au chocolat Guanaja</b>	<b>16€</b>
Croustillant et crèmeux praliné, sorbet citron, espuma vanille	
Nappé de sauce chocolat chaud	

# Menu Coup de Coeur à 55€

## Mise en bouche

\*\*\*

## Le saumon « Belle vue Parisienne » à ma façon

Macédoine de légumes primeurs, pâte de citron, mayonnaise tiède

\*\*\*

## Le suprême de canette des Dombes Miéral laquée aux épices

La cuisse en pastilla aux dattes de Medjoul

Rouet de navet daikon

\*\*\*

## Fraicheur du moment

\*\*\*

## L'arachide et le persil

Crèmeux cacahuète, feuille croustillante, sorbet banane persil

\*\*\*

**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**

\*\*\*

**Le foie gras de canard Vendéen brûlé au sucre muscovado bio**

Jeu de texture autour du kiwi, pointe de livèche

\*\*\*

**Le Saint-Pierre nacré à la plancha**

Premières asperges vertes du midi, pomelos en amertume

Sabayon Maltais

\*\*\*

**Fraicheur du moment**

\*\*\*

**L'agneau de lait des Pyrénées**

Panisse frit, piment del péquillos et olive Taggiasche

Cassolette de fèves à la sarriette

\*\*\*

**Le chocolat et le poivre du Timut**

Mariage insolite entre le cacao sauvage de Bolivie 72%

Torréfié par Jacques Bockel et le Timut

\*\*\*

# Menu découverte à 97€

## Mise en bouche

\*\*\*

**Le foie gras de canard Vendéen brûlé au sucre muscovado bio**

Jeu de texture autour du kiwi, pointe de livèche

\*\*\*

## Le Saint-Pierre nacré à la plancha

Premières asperges vertes du midi, pomelos en amertume

Sabayon Maltais

\*\*\*

**Queue de Langoustine et cuisse fermière d'Alsace en terre et mer**

Crème de chorizo et gyoza aux épinards

\*\*\*

## Fraicheur du moment

\*\*\*

**La Truffe noire Mélanosporum en rosace**

Sur un fin sablé à la purée d'agaric au Porto

Salade de mâche du Kochersberg

\*\*\*

**L'agneau de lait des Pyrénées**

Panisse frit, piment del péquillos et olive Taggiasche

Cassolette de fèves à la sarriette

\*\*\*

## Carrément tout citron

Biscuit aux agrumes, sorbet et chiboust citronnée, pesto de coriandre

\*\*\*

**Le chocolat et le poivre du Timut**

Mariage insolite entre le cacao sauvage de Bolivie 72%

Torréfié par Jacques Bockel et le Timut

\*\*\*

**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**