

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

La grenouille	32€
Tarte flambée revisitée aux champignons de nos forêts, cresson de fontaine Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée	
La courge de chez Marthe	28 €
Royale légèrement iodée, comme un jardin de noix de pétoncles Coques et butternut, écume coco citronnelle	
Gambas sauvages de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Le foie gras de canard Vendéen mi cuit	30€
Déclinaison autour de la quetsche et gelée au café bio d'Alsace Tranche de Kougelhof grillée de chez Christian Boistelle	

Poissons

La suggestion du Chef selon arrivage	37€
Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes Couteau en vinaigrette et balsamique blanc	
La Saint-Jacques du Cotentin	38€
En viennoise d'herbes, étuvé de choux pak choï et épeautre Beurre mousseux au citron saumuré	
Langoustine de casier	48€
Juste raidie, raviole végétale de pinces Consommé aux épices douces	

Viandes

Pomme de ris de veau Rhônealpin croustillante 38€

Etuvée de coco de Paimpol à la livèche, girolles fraîches, vrai jus

Le chevreuil de la chasse locale 44€

En deux services, le filet et gigot rôti, sauce venaison

Toast gourmand au boudin de chez Patrick Janes, gel pomme du verger

Puis l'épaule en civet avec spaetzle croustillant

Le pigeon bleu, blanc, coeur 39€

Rôti sur coffre puis fumé au foin d'ici, chutney de fruits rouges

Gnocchis aux herbes, nem de cuisse au foie gras

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

Desserts

Le chocolat Guanaja 70% 14€

Trois saveurs dans le même verre « sablé, ganache, panna cotta »

Sorbet framboise au piment d'Espelette

Picon bière 10€

Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

Mariage entre la poire Williams et la réglisse 14€

Pastille aux spéculos, ganache montée à la vanille de Madagascar, glace réglisse

A commander au début du repas

Sphère au chocolat Guanaja 16€

Croustillant et crémeux chocolat menthe, sorbet framboise, espuma vanille

Nappé de coulis chaud

La quetsche et le kougelhof 14€

Interprétation d'un vacherin à notre façon

Menu Coup de Coeur à 55€

Mise en bouche

La courge de chez Marthe

Royale légèrement iodée, comme un jardin de noix de pétoncles

Coques et butternut, écume coco citronnelle

La caille des Vosges

Hommage à Ernest Mathis

Crunchy au riz soufflé, garniture automnale

Vrai jus de carcasse

Fraicheur du moment

La quetsche et le kougelhof

Interprétation d'un vacherin à notre façon

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 mi cuit

Déclinaison autour de la quetsche et gelée au café bio d'Alsace
Tranche de Kougelhof grillée de chez Christian Boistelle

La Saint-Jacques du Cotentin

En viennoise d'herbes, étuvé de choux pak choï et épeautre
Beurre moussoux au citron saumuré

Fraicheur du moment

Le chevreuil de la chasse locale

Rôti, sauce venaison

Toast gourmand au boudin de chez Patrick Janes, gel pomme du verger

Mariage entre la poire Williams et la réglisse

Pastille aux spéculos, ganache montée à la vanille de Madagascar, glace réglisse

Menu découverte à 97€

Mise en bouche

Le foie gras de canard Vendéen mi cuit

Déclinaison autour de la quetsche et gelée au café bio d'Alsace

Tranche de Kougelhof grillée de chez Christian Boistelle

La Saint-Jacques du Cotentin

En viennoise d'herbes, étuvé de choux pak choï et épeautre

Beurre moussoux au citron saumuré

La suggestion du Chef

Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes, couteau en vinaigrette

Fraicheur du moment

La grenouille

Tarte flambée revisitée aux champignons de nos forêts, cresson de fontaine

Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

Le chevreuil de la chasse locale

Rôti, sauce venaison

Toast gourmand au boudin de chez Patrick Janes, gel pomme du verger

Le chocolat Guanaja 70%

Trois saveurs dans le même verre « sablé, ganache, panna cotta »

Mariage entre la poire Williams et la réglisse

Pastille aux spéculos, ganache montée à la vanille de Madagascar, glace réglisse

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