

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

### Entrées

<b>Les escargots de Birkenwald</b>	<b>28€</b>
En croustade et en persillade, cromesquis de pied de porc Sponge cake à la chlorophylle de persil	
<b>L'œuf de la ferme GUTH</b>	<b>28€</b>
Le jaune confit, le blanc en raviole, mousseline de butternut, cèpes des Vosges	
<b>Gambas AOC de Madagascar</b>	<b>30€</b>
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
<b>Le tourteau</b>	<b>26€</b>
« En effiloché, miroir de grany smith, hibiscus » Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri	
<b>Foie gras de canard Vendéen mi-cuit</b>	<b>30€</b>
Rafraichit à l'orange et à la mangue, chips de brioche Pain de campagne grillé	

### Poissons

<b>Tronçon de sole de Loctudy poché</b>	<b>39€</b>
Timbale et fricassée de cèpes des Vosges, émulsion d'agaric au Riesling	
<b>La lotte des côtes Bretonnes rôtie</b>	<b>35€</b>
Gratin de macaroni aux carottes, émulsion au citron de Menton	
<b>Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé</b>	<b>45€</b>
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
<b>Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc snackée</b>	<b>42€</b>
Crème de potimarron et cèpes des Vosges poêlés	

## Viandes

<b>La cannette des Dombes en deux cuissons</b>	<b>32€</b>
Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul Navets confits	
<b>Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude</b>	<b>37€</b>
La gigole et le filet rôtis, fricassée de courge, mousseline de Butternut Fleischneke d'épaule confite au vin rouge	
<b>Pomme de ris de veau croustillante</b>	<b>36€</b>
Jeunes carottes, champignons des bois Vrai jus tranché	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) **14€**

## Desserts

<b>Le chocolat</b>	<b>14€</b>
Mousse manjari, sphère jivara, sponge cake thé Matcha, crumble sorbet cacao	
<b>Picon bière, marmelade d'oranges, glace et spoom à la Météor</b>	<b>10€</b>
<b>La châtaigne</b>	<b>14€</b>
Soufflé chaud, crème de muscade, glace au whisky Alsacien	
<b>La poire Williams</b>	<b>14€</b>
Billes pochées au vin rouge, mille feuilles au spéculos, sorbet Campari	
<b>Le citron de Menton</b>	<b>14€</b>
En crémeux et en marmelade, sorbet Yuzu, coulis basilic	

## **A commander au début du repas**

<b>Sphère au chocolat façon forêt noire</b>	<b>16€</b>
Crémeux kirch, sorbet griotte, moelleux caraïbe, nappé de chocolat chaud	

# Menu des Gourmets à 54€

## Mise en bouche

\*\*\*

### L'œuf de la ferme GUTH

Le jaune confit, le blanc en raviole  
Mousseline de butternut, cèpes des Vosges

OU

### Le tourteau

« En effiloché, miroir de grany smith »  
Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri

\*\*\*

### La lotte des côtes Bretonnes rôtie

Gratin de macaroni aux carottes  
Emulsion au citron de Menton

OU

### La cannette des Dombes en deux cuissons

Le filet rôti, la pastilla de cuisse aux dattes de Medjoul

Navets confits

\*\*\*

### La Châtaigne

Soufflé chaud, crème de muscade  
Glace au whisky Alsacien

OU

### Le chocolat

Mousse Manjari, sphère jivara  
Crumble et sorbet cacao

\*\*\*

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

## Menu Automnal à 77€

Mise en bouche

\*\*\*

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

Rafraichit à l'orange et à la mangue, chips de brioche

Pain de campagne grillé

\*\*\*

**Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc**

Poêlée de cèpes des Vosges, sauce Genevoise, émulsion d'agaric

\*\*\*

**Le chevreuil d'Alsace de notre ami Claude**

Fricassée de courge, mousseline de Butternut

Fleischneke d'épaule confite au vin rouge

\*\*\*

**La poire Williams**

Billes pochées au vin rouge

Mille feuilles au spéculos, sorbet Campari

\*\*\*

## Menu découverte à 95€

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner  
Merci pour votre compréhension**

Laissez-vous surprendre au fil des 7 plats

Élaborés selon l'inspiration du chef

**Menu servi pour l'ensemble de la table**

**Tous nos prix s'entendent nets service compris**

## Menu Noël 2017 servi le lundi 25 décembre

85€ par personne sans les boissons

### Amusette

\*\*\*\*\*

### Foie gras de canard vendéen mi cuit

Rafraichit à l'orange et mangue, chips de brioche

Pain de campagne grillé

\*\*\*\*\*

### Le sandre

Ecrevisse et quenelle de brochet comme une blanquette

Aux chanterelles jaunes

\*\*\*\*\*

### Comme un vin chaud façon Milk Shake

\*\*\*\*\*

### Filet de faon de biche en croûte de pignon de pin

Gratin de macaroni aux carottes, vert et côtes de blettes,

Trompette de la mort

\*\*\*\*\*

### Le sapin de Noël

Mousse légère à la châtaigne

Marmelade de pomelos, coulis églantine

Biscuit au thé Earl Grey

\*\*\*\*\*

### Les Bredele de mamie Elfriede

## Menu saint Sylvestre 2017 à 128€ par personne sans les boissons

### Amusette

\*\*\*\*\*

### Salade d'ormeaux et coquillage

Rafraichit au citron confit

\*\*\*\*\*

### Carpaccio de saint Jacques de la baie de Morlaix

Façon Dubarry

\*\*\*\*\*

### Grosse langoustine croustillante

Tartare de pince et réduction de fleur d'hibiscus

\*\*\*\*\*

### Barbue de Loctudy rôtie

Ecume de légumes racines

\*\*\*\*\*

### Cannelloni de céleri rave et branche

Emulsion au porto et à la truffe Mélanosporum

\*\*\*\*\*

### Foie gras de canard Vendéen poché

Bouillon aux mogettes

\*\*\*\*\*

### Filet mignon de veau grillé

Zita farci crécy et carottes de couleurs

\*\*\*\*\*

### Fromage

\*\*\*\*\*

### Palet au chocolat Grand cru Caraïbe 66%

Sorbet kalamansi et meringues acidulées

\*\*\*\*\*

### Perles de pamplemousse rose de Floride

Relevées de coriandre, gelée coing

Nuage à l'eau de vie de poire