

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

Entrées

La grenouille	32€
Tarte flambée revisitée aux champignons de nos forêts et cresson Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée	
Le magret de canard	28€
Fumé par nos soins, en carpaccio, panna cotta de topinambour Gel betterave de couleurs, pain feuilleté à la cazette	
Noix de pétoncle poêlées	27€
Déclinaison autour de la courge Ecume à la noix de coco et citronnelle	
Gambas sauvage de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Foie gras de canard Vendéen mi cuit	30€
Gelée et chutney aux noix de notre verger Tranche de Kougelhopf salé grillé de Christian BOISTELLE	

Poissons

La lotte de Loctudy	35€
Tournedos rôti, cannelloni au citron de Menton	
Le rouget de nos côtes	38€
Filet en écailles de Saint-Jacques, palets de carottes multi couleurs Jus réduit aux arrêtes	
La Saint-Jacques de Brest	38€
Pomelos, betterave jaune, mousseline de racine de persil Ecume au Noilly Prat	
L'ormeau	38€
Sauté au beurre noisette, crevette bouquet, fricassée de cèpes des Vosges	

Viandes

Le veau Rhônalpin 32€

Grenadin grillé, mijoté de légumes racines et champignons

Le chevreuil de nos forêts 37€

La gigue et le filet rôtis, pâté Lorrain d'épaule, purée de panais

Champignons des bois, sauce venaison

La volaille patte noire d'Alsace 45€

La poitrine cuite sur coffre, les cuisses braisées en tortellinis aux blettes

Truffe blanche d'Alba, vrai jus de carcasse

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

Desserts

Le chocolat 14€

Tartelette sablée au cacao et grué, panacotta au grand cru Guanaja 70%
frangipane à la cazette, glace au Nut'Alsace de Jacques Bockel

Picon bière 10€

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

La pomme 14€

Façon tatin, palet Breton, gel et sorbet granny smith, réduction de cidre

Le kalamansi 14€

En crémeux, biscuit et espuma, gelée à la bergamote, sorbet agrume passion

A commander au début du repas

Sphère au chocolat équatorial 16€

La châtaigne en texture, succès aux amandes

Coulis chaud au Whisky Alsacien

Menu Coup de Coeur 54€

Mise en bouche

Noix de pétoncle poêlées

Déclinaison autour de la courge

Ecume à la noix de coco et citronnelle

La volaille patte noire d'Alsace

La poitrine cuite sur coffre, raviole de cuisse braisée aux blettes

Fricassée de champignons de saison, vrai jus de carcasse

Fraicheur du moment

La pomme

Façon tatin, palet Breton, gel et sorbet granny smith

Réduction de cidre

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

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

Menu Automnal à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen mi cuit

Gelée et chutney aux noix de notre verger

Tranche de Kougelhopf salé grillé de Christian BOISTELLE

Le rouget de nos côtes

Filet en écailles de Saint-Jacques, palets de carottes multi couleurs

Jus réduit aux arrêtes

Fraicheur du moment

Le chevreuil de nos forêts

Rôti, pâté Lorrain d'épaule, purée de panais

Champignons des bois, sauce venaison

Le kalamansi

En crémeux, biscuit et espuma, gelée à la bergamote, sorbet agrume passion

Menu découverte à 95€

Mise en bouche

Noix de pétoncle poêlées

Déclinaison autour de la courge

Ecume à la noix de coco et citronnelle

L'ormeau

Sauté au beurre noisette, crevette bouquet, fricassée de cèpes des Vosges

La lotte de Loctudy

Tournedos rôti, cannelloni au citron de Menton

Fraicheur du moment

La grenouille

Tarte flambée revisitée aux champignons des bois et cresson

Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

Le veau Rhônalpin

Grenadin grillé, mijoté de légumes racines et champignons

Le chocolat

Tartelette sablée au cacao et grué, panacotta au grand cru Guanaja 70%

Frangipane à la cazette, glace au Nut'Alsace de Jacques Bockel

Le kalamansi

En crémeux, biscuit et espuma

Gelée à la bergamote, sorbet agrume passion

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 de Noël à 89€ sans les boissons
Servi le 25 décembre au déjeuner

Amusette

Le magret de canard fumé par nos soins

En carpaccio, panna cotta de foie gras

Gel betterave de couleurs

Tranche de pain de campagne grillée

Saint jacques de Brest

Snackée, cannelloni de topinambour

Truffe noire du Périgord

Ecume au Noilly Prat

Sorbet

La volaille patte noire d'Alsace

La poitrine cuite sur coffre

Les cuisses braisées en tortellinis aux blettes

Fricassée de champignons, vrai jus de carcasse

Le dessert de Noël

Bredele de mamie Elfriede

Carte traiteur 2018

Entrée

*Foie gras de canard Vendéen cuit au torchon (les 100gr) 14€

*Pour accompagner votre foie gras :

-chutney de pomme et coing (la portion) 1€

-gelée de vin doux (la portion) 1,5€

-tranche de kougelhof salé grillée (la tranche) 2€

*Le magret de canard mariné et légèrement fumé (les 100gr) 7€

Tranché ou non

*Le saumon fumé au bois de hêtres

En dôme, mousse de yaourt au citron vert et guacamole d'avocat

Blinis à la farine de sarrasin 16€/pers

Poisson

*kouloubiac de saumon Label rouge

Riz pilaf et épinard, sauce au Champagne à partir de 4 pers 19€/pers

*Filet de sandre soufflé

Bisque de crustacés, tagliolini aux légumes 23€/pers

Viande

*Grenadin de veau, fricassée de légumes racines

Gnocchi de potiron, crème de morilles 24€/pers

*La tourte de chevreuil de chasse locale au foie gras

Sauce venaison

Choux rouge confit aux châtaignes à partir de 4 pers 15€/pers

Les commandes doivent être passées avant le 20 décembre

Vin Traiteur

Les Blancs

Ambre(pinot gris, pinot auxerrois) 2016 de Pierre Henri Ginglinger à 18€

Saint Peryay les potiers 2016 d'Yves Cuilleron à 20€

Givry 1er cru les champs lalot du domaine Sarrazin à 20,50€

Collioure opaline 2016 du clos du casot à 29€

Les Rouges

Pic Saint Loup les nobles pierre 2015 du domaine de Lascaux à 23,50€

Saint Joseph cuvée la gloriette 2016 de Lionel Faury à 22,50€

Burlenberg 2014 de Marcel Deiss à 38€

Mercurey 1er cru les champs martins 2015 du domaine Juillot à 27,50€

Les Vins moelleux

Banyuls blanc 50cl du clos du casot à 18€

Coteaux de l'Aubance blanc 2016 du domaine Montgilet à 18€

Visciola (Vin rouge Italien moitié raisin, moitié cerise) en 50cl à 20,50€