

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	41€
Snackée, cannelloni de topinambour, truffe noire du Périgord 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 noire du Périgord, 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 poire William's 14€

Comme un mille feuilles croustillant, billes pochées
Ganache vanille de Madagascar, glace au miel de montagne

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 à 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 poire

Comme un mille feuilles croustillant, billes pochées

Ganache à la vanille de Madagascar

Glace au miel de montagne

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

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

Menu Hivernal 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 Saint Valentin
Servi le 14 février au soir
92€ Hors boisson

L'amusette des amoureux

Le tourteau

En effiloché, miroir de granny Smith

Hibiscus, croustillant de quinoa

Sorbet pomme céleri

Le bar de Loctudy rôti

Boulangère de topinambour

A la truffe noire tuber Mélanosporum

Emulsion au Noilly Prat

Comme un Mojito

Granité au vieux rhum

Sorbet citron vert, écume à la menthe

La caille

En ballotine, tarte sablée au charbon végétal

Royal de cèpes des Vosges et foie gras poêlé

Le citron de Menton

Mariage entre l'acidité et

La douceur de la glace au mascarpone