

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 | |
| La morille | 29€ |
| Fricassée au vin jaune, trompe l'œil d'un œuf au plat aux asperges vertes | |
| Le tourteau | 27€ |
| En raviole de radis Daïkon à l'aigre doux, vinaigrette de kalamansi Hibiscus et toast gourmand de bigorneaux au beurre d'algues | |
| Gambas sauvages de Madagascar | 30€ |
| Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette | |
| Carotte de foie gras de canard Vendéen | 30€ |
| Gastrique à l'orange et cumin | |

Poissons

| | |
|---|------------|
| Daurade royale de nos côtes, snackée | 37€ |
| Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes Vinaigrette de poulpe | |
| Le sandre | 36€ |
| En cannelloni à la mousseline de brochet Et linguines, coulis d'écrevisses | |
| Tronçon de turbot de Loctudy | 48€ |
| Rôti à la mignonette, asperge blanche de Hoerd Morilles farcies et beurre blanc Argenteuil | |

Viandes

| | |
|---|------------|
| Pomme de ris de veau croustillante | 38€ |
| Légumes Printaniers et morilles fraîches | |
| L'agneau de l'Aveyron | 38€ |
| Le filet rôti, pralin de curry, fine ratatouille | |
| Mijoté de collier au lait de coco | |
| Le pigeon bleu, blanc, coeur | 39€ |
| Rôti sur coffre puis fumé au foin d'ici, chutney de fruits rouges | |
| Gnocchis aux herbes, nems de cuisse au foie gras | |

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

Desserts

| | |
|---|------------|
| Le grand cru Guanaja 70% | 14€ |
| En sablé, moelleux, panna cotta et cigare croustillant | |
| Crème glacée à l'asperge blanche de Hoerdt | |
| Picon bière | 10€ |
| Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor | |
| La fraise du midi | 14€ |
| Confit au vieux balsamique | |
| Crème légère à la pistache de Sicile | |
| Le yuzu | 16€ |
| Mariage insolite entre l'acidité et la douceur de la glace à la noix de muscade | |
| A commander au début du repas | |
| Sphère au chocolat Guanaja | 16€ |
| Crémeux, marmelade et sorbet rhubarbe, espuma au fromage blanc | |
| Nappé de coulis chaud | |
| La rhubarbe d'Alsace | 15€ |
| En raviole, jeu de textures, sorbet petit suisse | |

Menu Coup de Coeur à 54€

Mise en bouche

Le tourteau

En raviole de radis Daïkon à l'aigre doux, vinaigrette de kalamansi
Hibiscus et toast gourmand de bigorneaux au beurre d'algues

Le veau Rhônalpin

Grenadin, légumes primeurs
Gnocchis aux herbes, morilles fraîches

Fraicheur du moment

La fraise du midi

Confit au vieux balsamique
Crème légère à la pistache de Sicile

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

Carotte de foie gras de canard Vendéen

Gastrique à l'orange et cumin

Le sandre

En cannelloni à la mousseline de brochet

Et linguines, coulis d'écrevisses

Fraicheur de thym, livèche du jardin

Et Picon

Suprême de pigeon « bleu, blanc, cœur »

Petits pois et morilles fraîches

Nem de cuisse

Le yuzu

Mariage insolite entre l'acidité

Et la douceur de la glace à la noix de muscade

Menu découverte à 97€

Mise en bouche

Carotte de foie gras de canard Vendéen

Gastrique à l'orange et cumin

Tronçon de turbot de Loctudy

Rôti à la mignonette, asperge blanche de Hoerdt

Morilles farcies et beurre blanc Argenteuil

Daurade royale de nos côtes, snackée

Fenouil cru et cuit, émulsion à l'huile d'olive et agrumes, vinaigrette de poulpe

Fraicheur du moment

La grenouille

Tarte flambée revisitée aux champignons des bois et cresson

Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

Pomme de ris de veau croustillante

Légumes printaniers, morilles fraîches

Le grand cru Guanaja 70%

En sablé, moelleux, panna cotta et cigare croustillant

Crème glacée à l'asperge

La rhubarbe d'Alsace

En raviole, jeu de texture

Sorbet petit suisse

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

*Diner 4 mains le 20 juin 2019
Avec mon ami Feger Romuald
Du Four Seasons à Londres
Menu à 95€ avec accord mets et vins
Hors apéritif et café*

Raviole froide aux petits pois de chez Marthe

Menthe et verveine de notre jardin

Emietté de tourteaux, avocat grillé, tuile dentelle

Pamplemousse rose en marinade de gingembre et coriandre

Alsace Mel 2016 Mélanie PFISTER

Sandre poché, croustillant d'anguille fumée

Raifort en gel et sabayon à l'huile d'olive

Macon Solutré 2018 Marcel Brubach

Le gin tonic

Sorbet citron confit et Gin des Cotswolds, Indian Tonic, écume concombre

Filet d'agneau de L'Aveyron, pralin au curry

Fleur de courgette du Kochersberg farcie d'une fine ratatouille

Collioure Vermeil 2016 Clos du Casot Philippe Krebs

Eton mess aux fraises d'Alsace, meringue citron vert

Crème fermière du Devonshire

Abricots Bergeron macérés aux épices, parfait liqueur d'amande

Sorbet abricot et Grand Marnier

Muscat VT Schaefferstein 2016 Domaine Boehler

Les douceurs de fin de repas
