

# Les Hommes à 62€

## Les vins servis en harmonie avec ce menu à 24€

Pour obtenir un beau résultat, il faut réunir en amont toute une diversité de produits et des compétences déployées par des hommes et des femmes qui demeurent dans un relatif anonymat. C'est pourquoi, nous avons tenu à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.

### Prélude

\*\*\*

#### Gravelax de flétan Sterling

Sur une crème prise au haddock

Bouillon de pomme de terre à l'huile d'olive du Domaine des Terres Rouges

\*\*\*

#### Suprême de poulet Bio de Wingersheim contisé aux noix

Les cuisses en cromesqui

Raviole crémeuse au cresson, écume au vin jaune

\*\*\*

#### Fraicheur du moment

\*\*\*

#### L'idée d'un Mont Blanc au cassis

Panna cotta, glace et espuma aux marrons

Marmelade et ganache cassis

\*\*\*

#### Délicatesses de fin de repas

# La nature à 79€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 32€

## Prélude

\*\*\*

### Foie gras de canard Vendéen poêlé

Sur l'idée d'une tarte à l'oignon

\*\*\*

### Noix de Saint-Jacques de Normandie juste snakées

En viennoise de noisette, écume des bardes iodée

Pickles et butternut de chez Marthe

\*\*\*

## Fraicheur du moment

\*\*\*

### Chevreuil de chasse locale de l'ami Claude rôti

Boulangère de topinambour, condiments poire, betterave, genièvre

Sauce venaison

\*\*\*

### Le citron de Menton en trompe l'œil

Glace mascarpone, pesto sucré aux herbes

\*\*\*

## Délicatesses de fin de repas

# **Inspiration à 115€**

**Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€**

**Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 20h30 au dîner**

**Gravelax de flétan Sterling sur une crème prise au haddock**

Bouillon de pomme de terre à l'huile d'olive du Domaine des Terres Rouges

\*\*\*

**Cuisses de grenouille meunière, royale de cresson de fontaine**

\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques de Normandie juste snakées**

En viennoise de noisette, écume des bardes iodée

Pickles et butternut de chez Marthe

\*\*\*

**Filet de turbot de culture raisonnée cuit vapeur**

Poireau crayon grillé, son velouté d'huitre fine de claire

\*\*\*

**Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude rôti**

Boulangère de topinambour, condiments poire, betterave, genièvre

Sauce venaison

\*\*\*

**Fleur de céleri rave à la truffe mélanosporum, consommé à l'huile de café**

\*\*\*

**Le chocolat et le pop-corn, crème anglaise maïs**

\*\*\*

**Le citron de Menton en trompe l'œil**

Glace mascarpone, pesto sucré aux herbes

# Les plats signature du KASBUR

## Entrée

**Les gambas sauvages de Madagascar** **34€**

Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion

Avocat grillé, salade roquette

## Plat

**Filet de turbot de culture raisonnée cuit vapeur** **48€**

Poireau crayon grillé, l'huitre fine de claire gratinée et en velouté

**Coffre de langoustine nacrée au beurre demi-sel** **48€**

Rissole croustillante farcie de ses pinces, bisque au jus de carotte

**Chevreuril de chasse locale de l'ami Claude en deux services** **48€**

- **1<sup>er</sup> service : Le filet et la gigue rôtis**

Boulangère de topinambour, condiments poire, betterave, genièvre  
sauce venaison

- **2<sup>ème</sup> service : L'épaule farcie à la royale, jus d'un civet**

Chutney pomme coing, pomme soufflée

**Pithiviers de chevreuil de chasse locale au foie gras** **35€/pers**

Légumes oubliés, sauce venaison (pré commande 48h à l'avance)

**Minimum 4 personnes**

**Notre plat végétal** 34€

**Fleur de céleri rave à la truffe Mélanosporum**

Consommé à l'huile de café

**Le chariot de fromages** 20€

## **Dessert**

**Picon bière** 14€

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

**Chaque plat est disponible en portion carte**

**Entrée** 27€

**Plat** 39€

**Dessert** 16€

**Notre pain est confectionné avec un levain naturel**

**Issu d'une farine biologique Alsace Moselle**

**Du Moulin BURGGRAF-BECKER à Dossenheim sur Zinsel**

**Réalisé par la boulangerie Boistelle et cuit sur place**

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

## Menu Saint Valentin

Servi le lundi 14 février au diner 110€ hors boissons

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras au fenouil

Délicate gelée au poivre Voatsiperifery, condiment à l'orange

Focaccia aux herbes de Provence

\*\*\*

Tronçon de sole

Viennoise grenobloise

Premières asperges verte du Domaine Saint Vincent

\*\*\*

L'argousier en écume et sorbet

Pistou sucré aux herbes

\*\*\*

Ballotine de caille au tétragone et pistache

Le gras de cuisse croustillant, mille-feuille de patate douce

Sauce Périgourdine

\*\*\*

Smack, le baiser velours rouge

\*\*\*

Mignardises