

Menu fête des mères à 89€

Servi le dimanche 30 mai

Uniquement en terrasse et si le temps le permet

Mise en appétit

Marbré de foie gras de canard vendéen

Gelée rhubarbe à l'hibiscus

Filet de carrelet de ligne, crumble grenobloise écume kéfir

Barigoule et purée d'artichaut

Sorbet sureau cueilli par nos soins, sabayon au Crémant Mochel

Suprême de pintade farci aux girolles, croûte de dragées

Pulpe d'oignon doux à la verveine, capuccino de petits pois

Fraise et rhubarbe d'Alsace

Terreau végétal aux olives noires

Mignardises de fin de repas

Menu coup de cœur à 60€

Mise en bouche

Marbré de foie gras de canard vendéen, gelée rhubarbe à l'hibiscus

Tranche de kougelhof grillée aux petits lardons de Patrick Janes

Tronçon de carrelet de ligne crumble grenobloise, beurre moussoux au kéfir

Barigoule et purée d'artichaut poivrade

Ou

Pomme de ris de veau croustillante, pulpe d'oignon doux à la verveine

Petits pois de chez Marthe, jus à la réglisse

Sorbet de rose, sabayon froid au Crémant Mochel de Traenheim

Kasekuche soufflé au fromage blanc de la ferme Will à Zilling

Gel au mertrivelee

Mignardises de fin de repas

Menu du moment 79€

Mise en bouche

Marbré de foie gras de canard Vendéen, gelée rhubarbe à l'hibiscus

Tranche de kougelhof grillée aux petits lardons de Patrick Janes

Tronçon de carrelet de ligne, crumble grenobloise, beurre moussoux au kéfir

Barigoule et purée d'artichaut poivrade

Sorbet au rose sabayon froid au Crémant Mochel de Traenheim

Pomme de ris de veau croustillante, pulpe d'oignon doux a la verveine

Petits pois de chez Marthe

Fraise et rhubarbe d'Alsace

Terreau végétal aux olives noires

Mignardises de fin de repas

Menu dégustation à 110€

Marbré de foie gras de canard Vendéen, gelée rhubarbe à l'hibiscus

Tranche de kougelhof grillée aux petits lardons de Patrick Janes

Cuisses de grenouilles meunière aux girolles, royale de cresson de fontaine

Coffre de langoustine nacré au beurre demi-sel

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

Tronçon de carrelet de ligne, crumble grenobloise, beurre moussoux au kéfir

Barigoule et purée d'artichaut poivrade

Pomme de ris de veau croustillante, pulpe d'oignon doux à la verveine

Petits pois de chez Marthe, vrai jus à la réglisse

Berlingot de chèvre frais de Hinsbourg

Bouillon printanier au pistou d'ail des ours

Fraise et rhubarbe d'Alsace

Terreau végétal aux olives noires

Interprétation d'une palvoa en chaud froid

Chocolat vénézolan torréfié par mon voisin Jacques Bockel

Mignardises de fin de repas