

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

Entrées

La grenouille	32€
Tarte flambée revisitée aux chanterelles jaunes 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, légumes de chez Marthe La poitrine braisée sous une mousseline de Mona Lisa	
Le chevreuil de nos forêts	37€
La gigole et le filet rôti, 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 gruë, 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	
La figue de Solliès laquée	14€
Sorbet petit suisse et cassis, comme un linzer torte à la figue	
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 10€

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

La figue de Solliès laquée

Sorbet petit suisse et cassis, comme un linzer torte à la figue

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 chanterelles jaunes et cresson
Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

Le veau Rhônalpin

Grenadin grillé, légumes de chez Marthe
La poitrine braisée sous un crémeux de Mona Lisa

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

La figue de Solliès laquée

Sorbet petit suisse et cassis
Comme un linzer torte à la figue

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