

CARTE

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 tenons à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.

ENTREES

Gambas bleues de Nouvelle Calédonie	34€
Bardées au lard paysan, avocat grillé, sauce wasabi passion	
Morille fraiche farcie au foie gras	36€
Ecume et gel au vin jaune	
Carpaccio de lotte	33€
Bigorneaux et coques au naturel	
Vinaigrette au yuzu, condiment épinard raifort	

POISSONS

Bar de ligne	4gr de caviar 58€
Au caviar Kaviari, ravioles aux champignons	
Sauce vin blanc perlé à l'huile de cresson	
Aiguillette de Saint-Pierre	48€
Mariné et nacré à la flamme, asperge verte du Domaine Saint-Vincent	
Févette et petits pois, bouillon des arêtes	

VIANDES

Agneau de lait des Pyrénées 48€

Le carré, le gigot, la panoufle au niora

Bouchon de patate douce au millet et pomelos, cassolette de fèves fraîches

Epaule d'agneau de lait des Pyrénées en deux services (2 pers.) 54€/pers

- 1^{er} service : Confité au niora, bouchon de patate douce au millet et pomelos

- 2^{ème} service : La souris, cassolette de fèves fraîches au lard di colonnata

Caille des Vosges 48€

Cannelloni et tartelette de blette à l'ail des ours de la Mosselbach

NOTRE PLAT VEGETARIEN

L'asperge verte du Domaine Saint-Vincent 29€

Poêlée et glacée, crème de Skyr fumé, confit et hollandaise au cédrat

DESSERTS

Picon bière 15€

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

La rhubarbe d'Alsace 17€

Raviole ouverte, mousse intense du fruit, pickles et rhubarbe pochée

Pain de Gêne, sorbet rhubarbe et crémeux petit suisse

La Pina Colada 17€

Revisitée à notre façon

Le chocolat et le persil 20€

Ganache Oqo grand cru Valrhona, crémeux au poivre Voatsiperifery

Glace au persil

MENU KASBUR à 68€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 27€

Formule sans alcool à 21€

Prélude

Carpaccio de lotte

Bigorneaux et coques au naturel

Vinaigrette au yuzu, condiment épinard raifort

Caille des Vosges

Cannelloni et tartelette de blette à l'ail des ours de la Mosselbach

Fraicheur du moment

La rhubarbe d'Alsace

Raviole ouverte, mousse intense du fruit, pickles et rhubarbe pochée

Pain de Gêne, sorbet rhubarbe et crémeux petit suisse

Délicatesses de fin de repas

Tout changement dans les menus entrainera un supplément.

LE CHARIOT DE FROMAGES (5 morceaux)

20€

MENU DE SAISON à 92€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 38€

Formule sans alcool à 30€

Prélude

Morille fraîche farcie au foie gras

Ecume et gel au vin jaune

Aiguillette de Saint-Pierre

Mariné et nacré à la flamme, asperge verte du Domaine Saint-Vincent

Févette et petits pois, bouillon des arêtes

Fraicheur du moment

Agneau de lait des Pyrénées

Bouchon de patate douce au millet et pomelos

La Pina Colada

Revisitée à notre façon

Délicatesses de fin de repas

MENU DEGUSTATION à 125€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 50€, formule sans alcool à 37€

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner

Morille fraiche farcie au foie gras

Ecume et gel au vin jaune

Bar de ligne

Au caviar Kaviari, ravioles aux champignons

Sauce vin blanc perlé à l'huile de cresson

Aiguillette de Saint-Pierre

Mariné et nacré à la flamme, asperge verte du Domaine Saint-Vincent

Févette et petits pois, bouillon des arêtes

Agneau de lait des Pyrénées

Bouchon de patate douce au millet et pomelos

Tortellini à l'ail des ours de la Mosselbach, crème de chèvre frais

Le chocolat et le persil

Ganache Oqo grand cru Valrhona, crémeux au poivre Voatsiperifery

Glace au persil

La rhubarbe d'Alsace

Raviole ouverte, mousse intense du fruit, pickles et rhubarbe pochée

Pain de Gêne, sorbet rhubarbe espuma petit suisse

Le chef vous propose

Un menu affaire le midi à 42€

(Amusette, entrée, plat, dessert, mignardises)

Du mercredi au vendredi hors jours fériés

Repos hebdomadaire : Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits frais

Notre pain est confectionné avec un levain naturel, issu d'une farine biologique Alsace Moselle du Moulin BURGGRAG-BECKER à Dossenheim sur Zinsel. Réalisé par la boulangerie Boistelle et cuit sur place.

Tous nos prix s'entendent nets service compris

Nous avons une capacité d'accueil de 40 personnes à l'intérieur

Et 20 personnes en terrasse

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 16h au déjeuner et à 23h45 au dîner. Merci pour votre compréhension.