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

Foie gras de canard Français **36€**

Mariné au gin, baies roses et sil-timur, grenade fraiche, chutney pomme céleri

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 **10gr de caviar 68€**

Sauce vin blanc perlé à l'huile de cresson

Filet de skreï **48€**

Cuisiné comme une meurette aux escargots

Salade de pissenlit au vinaigre Melfor

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 fraiches

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

- 1er service : Confite au niora, bouchon de patate douce au millet et pomelos
- 2ème service : La souris, cassolette de fèves fraiches 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 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

Le pomelos **17€**

En cheesecake garni d'un crémeux et d'une gelée de l'agrume

Segments frais au miel d'ici

La Pina Colada **17€**

Revisitée à notre façon

A commander au début de repas

Chocolat grand cru Guanaja Valrhona **20€**

Tarte tiède, crémeux Hukambi, glace à la sarriette

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

***

Le pomelos

En cheesecake garni d'un crémeux et d'une gelée de l'agrume

Segments frais au miel d'ici

***

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

***

Foie gras de canard Français

Mariné au gin, baies roses et sil-timur, grenade fraiche

Chutney pomme céleri

***

Filet de skreï

Cuisiné comme une meurette aux escargots

Salade de pissenlit au vinaigre Melfor

***

Fraicheur du moment

***

Agneau de lait des Pyrénées

Bouchon de patate douce au millet et pomelos

Cassolette de fèves fraiches

***

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

***

Foie gras de canard Français

Mariné au gin, baies roses et sil-timur, grenade fraiche, chutney pomme céleri

***

Bar de ligne

Au caviar Kaviari, ravioles aux champignons

Sauce vin blanc perlé à l'huile de cresson

***

Filet de skreï

Cuisiné comme une meurette aux escargots

Salade de pissenlit au vinaigre Melfor

***

Agneau de lait des Pyrénées

Bouchon de patate douce au millet et pomelos

Cassolette de fèves fraiches

***

L'asperge du Domaine Saint-Vincent

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

***

Chocolat grand cru Guanaja Valrhona

Tarte tiède, crémeux Hukambi, glace à la sarriette

***

La Pina Colada revisitée à notre façon

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 diner. Merci pour votre compréhension.