

Plat Petit plat

Entrées



Velouté, potage ou consommé du jour	18 €	
Pâté en croûte de volaille et foie gras , abricots et pruneaux	36 €	22 €
Ombre chevalier fumé , avocat, pamplemousse, cédrat confit	34 €	18 €
Foie gras de canard , hibiscus, chutney de figues	36 €	22 €
Cassolette d'escargots à l'oseille	36 €	22 €

Poissons



Filet de bar à la vapeur	46 €	
Mousse de crevettes, shiitakes, pleurotes, brocoletti, beurre blanc		
Médailon de lotte poêlé	44 €	
Saté, chou-fleur, émulsion maïs		

Viandes



Fondant de veau braisé , gratin de crozets, champignons	42 €	
Pousses d'épinards		
Cuisse de lapin farcie rôtie au beurre d'herbes	36 €	
Patate douce, jus à la sarriette		
Tripes au Riesling , à la crème et moutarde	36 €	22 €

Plats végétariens



Betteraves confites , brunoise, émulsion, glace moutarde	25 €	
Accras de choucroute , salade de chou cru	25 €	
Gel au vinaigre de genièvre, sauce chimichurri		
Shimeji tempura , émulsion miso, caviar d'aubergine	27 €	



Les fromages affinés...	petite assiette 16 €	grande assiette 22 €
Lingot de tripes à emporter (900 gr) ...	28 €	

Menu Plaisir à 58 €

Mise en bouche



**Pâté en croûte de volaille
et Foie gras**

Abricots et pruneaux

Ou

Omble chevalier fumé

Avocat, pamplemousse, cédrat confit



Filet de Bar à la vapeur

Mousse de crevettes, shiitakes
Pleurotes, brocoletti, beurre blanc

Ou

Cuisse de lapin farcie

Beurre d'herbes, jus à la sarriette



La carte des desserts

les petits fours

Menu Végétal à 60 €

Mise en bouche



Betteraves confites, brunoise,
émulsion, glace moutarde



Accras de choucroute

Salade de chou cru
Gel au vinaigre de genièvre
Sauce chimichurri



Shimeji tempura

émulsion miso, caviar d'aubergine



La carte des desserts

Les petits fours

Menu Bas-Rupts à 85 €

Mise en bouche



Foie gras de canard

Hibiscus, chutney de figues



Médailon de lotte

Saté, chou-fleur, émulsion maïs



Fondant de Veau braisé, gratin de crozets, champignons, pousses d'épinards



La carte des desserts

Les petits fours

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais.
Les plats chauds en direct peuvent demander un peu d'attente.