

Entrées



Velouté, potage ou consommé du jour	18 €	
Pâté en croûte de foie gras, champignons, noix chutney de champignons	36 €	22 €
Gravlax de Truite de Heimbach à la vanille de St Philippe purée de carottes, pectine de bergamote, écume de raifort	34 €	
Foie gras de canard passion, chutney ananas, baies de sancho vertes	36 €	22 €
Cassolette d'escargots à l'oseille	36 €	22 €
Quenelles de brochet, fenouil, citron confit, sauce homardine	34 €	

Poissons



Filet de bar à la vapeur, piquillos farci de brandade haricots coco, sauce vierge et coquillages	44 €	
Noix de Saint-Jacques poêlées panais, noisettes, émulsion de Saint-Jacques	46 €	

Viandes



Cromesquis de paleron de bœuf abricot sec, estragon, cacao, quinoa, sauce Mafé	38 €	
Perdreau rôti, chou farci, sauce Albufera	58 €	
Noisettes de chevreuil poêlées myrtilles, céleri, marron, sauce poivrade	68 €	
Tripes au Riesling, à la crème et moutarde	36 €	22 €

Plats végétariens



Ferment lacté de chou-fleur, mini pickles de betterave, huile d'olive au citron, houmous de chou-fleur à l'ail rôti, pignons à l'orange	25 €	
Céleri rave « carbonara », œuf parfait, parmesan fumé	25 €	
Feuille à feuille de topinambours poêlés, cèpes et marrons	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 foie gras,
champignons, noix**
chutney de champignons

Ou

**Gravlax de Truite de Heimbach
à la vanille,** purée de carottes,
pectine de bergamote, écume de raifort



**Filet de bar à la vapeur,
piquillos farci de brandade**
haricots coco, sauce vierge et coquillages

Ou

Cromesquis de paleron de bœuf abricot
sec, estragon, cacao, quinoa, sauce Mafé



La carte des desserts

Menu Végétal à 60 €

Mise en bouche



**Ferment lacté de chou-fleur, mini
pickles de betterave,**
huile d'olive au citron, houmous de chou-
fleur à l'ail rôti, pignons à l'orange



**Céleri rave « carbonara », œuf
parfait,** parmesan fumé



**Feuille à feuille de topinambours
Poêlés,** cèpes et marrons



La carte des desserts

Les petits fours

Menu Bas-Rupts à 85 €

Mise en bouche



Foie gras de canard
passion, chutney ananas, baies de Sancho vertes



Noix de Saint-Jacques poêlées
panais, noisettes, émulsion de Saint-Jacques



Perdreau rôti, chou farci, sauce Albufera



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.