

La Cuisine en Mouvement...

Mises en Bouche

Le Foie Gras de Canard au Torchon, Gelée de Muscat d'Alsace et son Chutney Rhubarbe et Vanille

En accompagnement un verre de Pinot Gris « Cuvée Marie » 2016 Domaine René Meyer

Prix
en Euros

22.00-

4.80-

Le Gravelax de Cabillaud, Vinaigrette d'Asperges Vertes à l'Huile de Noisette

En accompagnement un verre de Côtes de Provence Blanc « Diane » 2017 Le Pas du Cerf

16.00-

4.70-

La Terre et les Airs

Le Cordon Bleu d'Agneau, Ricotta et Jambon Cru, Jus court à l'ail confit

En accompagnement un verre de Vacqueyras 2015 Domaine Jaboulet

28.00-

5.80-

Le Paleron de Veau en Basse Température, Risotto de Quinoa, Jus aux Morilles

En accompagnement un verre de Pinot Noir « Blac Katz » 2016 Domaine René Meyer

25.00-

5.80.-

La Mer et les Cours d'eau

Le Pavé de Saumon Rôti, Fricassée d'Asperges Meunières et Beurre Blanc au Crémant d'Alsace

En accompagnement un verre de Riesling « Croix du Pfoeller » 2016 Domaine René Meyer

23.00-

4.30.-

Le Dos de Maigre au Four, Ecrasé de Pommes Charlotte au Thym Frais, Chips de Coppa et Jus au Porto

En accompagnement un verre de Corbières « Blanc de l'œuf » 2016 Par Le Mas du Caprices

24.00-

5.00-

-Les vins Proposés ne sont que des suggestions pour accompagner au mieux les mets

-Toutes modifications dans la quantité ou la composition des mets peuvent engendrer un changement de prix.

Escapade Gargantuesque

Mise en Bouche de Saison

La Panna Cotta de Pois Vert, Sauce Vierge et Olives Noires, Basilic Frit



*Le Foie Gras de Canard au Torchon, Gelée de Muscat d'Alsace
Et son Chutney Rhubarbe et Vanille*



*Le Pavé de Saumon Rôti, Fricassée d'Asperges Meunières
Et Beurre Blanc au Crémant d'Alsace*



*Le Cordon Bleu d'Agneau, Ricotta et Jambon Cru,
Jus court à l'ail confit*



*La Dégustation de Fromages de Chèvres de Nos Vallées,
Miel de Fleur du « Rucher du Fechtwald »*



*Le Macaron Fruit Exotique et Coco,
Douceurs Ananas Victoria Et son Sorbet Mangue*

54 €

47 € (Foie Gras ou Pavé de Saumon)

*Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 16€*

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

Le Terroir Alsacien ...

Mises en Bouche

La Tarte à l'Oignon de « Belle Maman »

*Prix
en Euros
10.00-*

La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurst

11.00-

Le Presskopf Maison « Ravigote Fine » et Salade de Saison

12.00-

Les Escargots du Vigneron « Maison » la ½ douzaine

10.00-

L'Aspic de Queue de Boeuf, Salade Printanière Julienne de Betterave, Emulsion à la Moutarde de Meaux

14.00-

L'Eventail de Truite Fumé Maison, Crème Légère au Raifort et Salade de Jeunes Pousses

15.00-

La Terre et les Aïrs

Le Jarret Avant Braisé à l'Os, Crudités et Pommes de Terre Sautées

18.00-

La Tête de Veau « Ravigote Fine », Pommes de Terre Sautées et Salade de Saison

19.00-

La Choucroute à l'Alsacienne

19.00-

La Ballotine de Lapin Fermier farci, Duxelles de Champignons, Jus à l'Estragon

23.00-

La Fricassée de Volaille Fermière au Riesling, Spaëtzlés maison et Petits Légumes

22.00-

La Matelote de Sandre au Pinot Noir « Blac Katz », Nouilles Fines et ses Garnitures

23.00-

Le Baeckeofe aux Trois Viandes (A Commander la veille)

19.00-

-En complément pour l'élaboration de nos sauces, nous utilisons des fonds de la Gamme Chef

...Alsacienne

*L'Aspic de Queue de Boeuf,
Salade Printanière*

Ou

*L'Eventail de Truite Fumée Maison,
Crème Légère au Raifort*



*La Matelote de Sandre au
Pinot Noir « Blac Katz »*

Ou

La Fricassée de Volaille au Riesling



*La Soupe de Fraises à la Menthe,
Lingot Glacé à la Rhubarbe*

Ou

Le Cœur au Chocolat

*Mousse Framboises et Croquant aux
Céréales*

29 €

...Gastro'mômes

(Jusqu'à 12 ans)

La Fricassée de Volaille

Ou

Le Filet de Poisson Frais



La Petite Coupe de Glace

Ou

Le Moelleux au Chocolat

13 €

Compositions...

...Gourmande

*La Galantine De Canette Maison,
Salade Croquante aux Arômes de Framboise*

Ou

*Le Gravelax de Cabillaud,
Vinaigrette d'Asperges Vertes à l'Huile de Noisette*



*Le Paleron de Veau en Basse Température,
Risotto de Quinoa, Jus aux Morilles*

Ou

*Le Dos de Maigre au Four, Ecrasé de Pomme Charlotte
au Thym Frais, Chips de Coppa et Jus au Porto*



Assortiment de Fromages Affinés

Ou

*Le Tiramisu Revisité Fraises et Rhubarbe
Et son sorbet*

Ou

*Le Soufflé Glacé Griotte,
Eclat de Pistaches
Réduction au Vieux Kirsch*

38 €