

La Cuisine en Mouvement...

Mises en Bouche

La Terrine de Foie Gras de Canard au Pinot Gris « Cuvée Marie », Figue Pochée et Chutney

En accompagnement un verre de Coteaux du Layon « Patrimoine » 2022 Château Soucherie

Prix
En Euros

23.00-

8.00-

Le Saumon Gravelax Façon « Thaï », Caviar de Yuzu, Gel Coco Aigre Doux

En accompagnement un verre de Graves Blanc 2023 Château Saint Hilaire

20.00-

7.50-

La Terre et les Aïrs

La Dégustation autour de l'Agneau, jus Corsé Saveurs Provençales

En accompagnement un verre de Fitou « Retour aux Sources » 2022 Mas des Caprices

32.00-

7.50-

Les « Saltimbocca » de Veau, Sauge et Jambon Cru du Pays, Jus au Porto et Risotto

En accompagnement un verre de Rasteau 2020 Château de la Gardine

31.00-

7.80-

*Le Dos de Maigre « Pêche de Méditerranée » au Four,
Emulsion Soupe de Poisson et Confit de Fenouil au Safran*

En accompagnement un verre de IGP Méditerranée Blanc « La Réserve » 2023 Château d'Estoublon

32.00-

7.50-

Les Douceurs pour les Becs à Sucre

Le Parfait Glacé à la Pêche et sa Compotée à la Lavande

En accompagnement une Coupe de Champagne Brut Joseph Perrier

12.00-

13.00.-

La Gourmandise Poire et Chocolat Grand Cru « Andoa » et Sorbet Maison

En accompagnement un Verre de Pineau des Charentes Collection Perle Rose (6cl) Domaine Lheraud

13.00-

8.00-

-Les vins et les liqueurs 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.

Menu Inspiration

*Thierry, Thibaut et leur Equipe vous invitent à Découvrir
Leur Cuisine et Leur Créativité
Avec une Balade Gourmande et Savoureuse*

Amuse-bouche de Saison

*La Terrine de Foie Gras de Canard au Pinot Gris « Cuvée Marie »,
Figue Pochée et Chutney*

Le Saumon Gravelax Façon « Thaï », Caviar de Yuzu, Gel Coco Aigre Doux

La Dégustation autour de l'Agneau, jus Corsé Saveurs Provençales

Le Parfait Glacé à la Pêche et sa Compotée à la Lavande

68 €

Pour les plus Gourmands

Nous proposons la Déclinaison de Fromages de Nos Vallées à 9€

Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour

Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 19€

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

Le Terroir Alsacien ...

Mises en Bouche

La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurscht

*Prix
En euros*

13.00-

Le Presskopf Maison « Ravigote Fine » et Salade de Saison

13.50-

Les Escargots du Vigneron « Maison » la ½ douzaine

12.50-

La Terrine de Canard Maison aux Kumquats

16.00-

La Terre et les Aïrs

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

23.00-

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

23.00-

La Choucroute à l'Alsacienne

23.00-

La Fricassée de Volaille Fermière cuisinée au Riesling et Spaëtzlés Maison

26.00-

Le Filet d'Omble Chevalier des Sources de Heimbach, sur Choucroute,

29.00-

Emulsion Beurre Blanc au Crémant d'Alsace

Le Baeckeofe aux Trois Viandes (A Commander la veille)

23.00-

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

Les Douceurs pour les Becs à Sucre

Le Kougelhoppf Glacé au Marc de Gewurztraminer

11.00-

La Crème Brulée selon l'Humeur

9.00-

Le Sorbet Arrosé à votre convenance

9.00-

Les Larmes au Chocolat et Mousse Glacée au Kirsch

11.00-

Compositions...

...Gourmande

Les Escargots du Vigneron « Maison »

La ½ Douzaine

Ou

La Terrine de Canard aux Kumquats



*La Fricassée de Volaille Fermière cuisinée
au Riesling et Spaëtzlés Maison*

Ou

*Le Filet d'Omble Chevalier des
Sources de Heimbach, sur Choucroute,
Emulsion Beurre Blanc au
Crémant d'Alsace*



La Crème Brulée Selon l'humeur

Ou

*Le Kougelhopf Glacé
Au Marc de Gewurztraminer*

43 €

...Gastro'mômes

(Jusqu'à 12 ans)

La Petite Fricassée de Volaille

Ou

Le Filet de Poisson Frais



La Petite Coupe de Glace

Ou

Le Moelleux au Chocolat

14 €

Menu Retour du Marché

Entrée, Plat et Dessert **27 €**

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **20 €**

Plat unique **16 €**

Servi à midi Lundi, Jeudi et Vendredi

Ainsi que Nos Suggestions

Au Tableau en Soirée