De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis La cuisine est un art et tout art mérite patience. Afin de préserver nos équipes le service se termine à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Entrées

<u>Land</u>	
Carpaccio d'espadon Huile d'olive bio de Redoro Dés de tomates séchées Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	38€
Rouelles d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung au Melfor Quinoa vert Bouquet d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	38€
Escalope de foie d'oie poêlée Embeurrée de fraises Réduction de balsamique	45€
Œuf de la ferme Kientz, asperges du <i>Garten Neue</i> Morilles et ail des Ours	39€
Poissons	
Fílet de perche du Rhin pêchée par Jean-Marc Adam Rísotto <i>Carnaroli</i> aux asperges du <i>Garten Neue</i> Vinaigrette aux herbes	47€
Filet de bar sauvage Héliantis du <i>Garten Neue</i> tomate et orange Beurre mousseux et caviar de persil	45€
Gratin de Homard Bleu aux petits pois, cardes et silène enflé	53€
<u>Viandes</u> Bouchée à la Reine comme la faisait ma Grand-Mère Nouilles maison	39€
Tourte de pintade de la ferme du Riedwasen à Sélestat au foie gras d'oie et à la Truffe Melanosporum Scorsonères du <i>Garten Neue</i> rôtis	57€
Eclaté d'agneau de lait Label Rouge des Pyrénées Méli-Mélo de haricots de notre potager	57€
Fromages Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette	19€
Menu " Enfant " 25 € Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personne	l de salle.
Desserts À commander en début de repas	
Parfait glacé à la tagette sorbet aux agrumes Sauce chocolat au poivre du Timut	18€
Biscuit chaud sans farine au chocolat infusé à la tanaisie Sorbet argouse	18€
Dessert autour des agrumes Crème à la reine des prés	18€
Le Festival des desserts d'Alexis	27€