

De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis  
La cuisine est un art et tout art mérite patience.

Entrées

Œuf de la ferme Kientz à Ebersheim, à la neige  
Sur une macédoine d'héliantis et une crème à la truffe Mélanosporum 32 €

Foie gras d'oie maison servi à la cuillère  
Kougelhof toasté aux figues et gelée au pinot gris 35 €

Carpaccio d'espadon au vinaigre balsamique, Dés de tomates séchées  
Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages huile d'olive Bio Redoro 30 €

Fines tranches de veau et homard bleu  
Quelques herbes de notre culture et sauvages 49 €

Poissons

Filet de daurade royale sauvage rôti à la plancha  
Choucroute d'Alsace sauce aux deux moutardes 42 €

La matelote recuisinée : quenelle de brochet, anguille rôtie ..... 45 €

Filet de gros turbot sauvage légumes de notre potager et d'ailleurs  
Beurre moussoux et perles de persil plat 57 €

Viandes

La bouchée à la reine comme la faisait ma grand-mère, nouilles maison 25 €

Médaille d'or au Concours de la Meilleure Bouchée à la Reine d'Alsace 2016

Escalopes de ris de veau poêlée à la grenobloise  
Crêpes parmentière à la livèche 39 €

Le lièvre à la royale, farci au foie gras d'oie  
Polenta moelleuse au mascarpone 47 €

Pièce de veau bio de la ferme Coccí'saveurs  
Gfeldí hardepfleknepfle 49 €

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette 12 €

Menu "Enfant" 17€ Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.



Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

