



## LA CARTE

De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis

La cuisine est un art et tout art mérite patience.

### Entrées

Foie gras d'oie maison servi à la cuillère	
Gelée au pinot gris Kougelhof aux figues	35 €
L'Assiette de légumes de notre potager	
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette	
Beignets de fleurs de pâtisseries	28 €
Tapas d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung	
Rouelle au melfor, anguille fumée, aspïc, rilette...	42 €
Carpaccio d'espadon Huile d'olive bio Redoro	
Dés de tomates séchées	
Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages	32 €
<u>Poissons</u>	
Filet de daurade royale sauvage rôti	
Jardiniera de légumes d'été à la tomate	
Beignets de fleurs de pâtisseries	38 €
Matelote recuisinée ;	
Quenelle de brochet, raviole, anguille....	47 €
Homard bleu du Cotentin rôti et en raviole	
Bouillon à la renouée odorante et tétragone	49 €

### Viandes

Tourte de chevreuil chassé dans le Ried	
au foie gras d'oie et la truffe Melanosporum	
Légumes de notre potager	53 €
Escalope de ris de veau, gfeldi hardepfleknepfle	
Cèpes des Vosges	43 €
Eclaté de pigeon du Düwehof	
Purée de betterave Gâteau au fromage blanc maison	57 €

### Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette	15 €
--	------

### Desserts

Soupe de pêche au vin de framboise	
Glace au yaourt maison	
Croustillant à la graine de courge	16 €
Biscuit chaud au chocolat sans farine parfumé à la tanaïsie	
Sorbet argouse	16 €
Gratin à la reine des prés, mirabelles et fruits de la passion	
Sorbet mirabelle	16 €

### Desserts à commander en début de repas

Le Festival de desserts d'Alexis	23 €
----------------------------------	------

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.

