



LA CARTE

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

La cuisine est un art et tout art mérite patience.

Entrées

- L'œuf de la ferme Kientz, sur un lit de feuilles vertes
Crème au parmesan coulis aux herbes 25 €
- Escalope de foie d'oie poêlée embeurrée de fraises
Réduction de vinaigre balsamique et poivre long 38 €
- Tapas d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung
Rouelle au melfor, anguille fumée, aspïc, rillette... 42 €
- Fines tranches de veau et homard bleu 49 €
Quelques herbes et fleurs de notre culture et sauvages

Poissons

- Matelote recuisinée ;
quenelle de brochet, raviole, anguille.... 45 €
- Blanc de lotte aux graines petits pois de notre potager
Lard fumé, royale à l'égopode et sauce pinot noir 38 €
- Filet de turbot sauvage Légumes de notre potager
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette 57 €

Viandes

- Queue de bœuf à la Royale, farcie au foie gras d'oie maison
Kaseknepfle et racines du potager 35 €
- Escalope de ris de veau, haricots du jardin
Gnocchis de pomme de terre, voile de pancetta 41 €
- Eclaté de chevreuil chassé dans le Ried
Polenta moelleuse au mascarpone et raisin sultana 57 €

Fromages

- Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette 15 €

Desserts

- Granité pamplemousse et fraise au Grand-Marnier®
Fruits du moment 15 €
- Millefeuille aux fruits rouges crème à la fleur de sureau
Sorbet fraise 15 €
- Biscuit chaud au chocolat sans farine parfumé à la tanaïsie
Sorbet argouse 15 €
- Le Festival des 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.

