



## 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 Kougelhopf aux figues 35 €  
Œuf de la ferme Kientz, sur un lit de céleri du potager  
Cèpes des Vosges et crème aux cèpes 32 €

### Poissons

- Blanc de lotte, croûte de noisette  
Les betteraves du Garten Neue dans tous leurs états  
Sauce au riesling 38 €  
Homard bleu du Cotentin rôti et en raviole  
Escalope de foie d'oie poêlée  
Sauce à la truffe Melanosporum 53 €

### Viandes

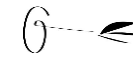
- Queue de bœuf farcie au foie gras d'oie  
Kaseknepfle et champignons sauvages 38 €  
Pièce de veau bio de la ferme de la Coccinelle à Witternheim  
Truffe Melanosporum et gfeldi hardepfleknepfle 53 €

### Desserts à commander en début de repas

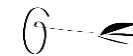
- Gratin à la reine des prés  
Quetsches et quetsches séchées au vin rouge et épices 16 €  
Biscuit chaud au chocolat sans farine parfumé à la tanaïsie  
Sorbet argouse 16 €  
Granité de pamplemousse et fraise au Grand-Marnier®  
Fruits frais 16 €

### Menu Gourmand à 39 € Sauf samedi soir et jours fériés

Œuf de la ferme Kientz,  
sur un lit de côtes de blettes de notre potager, olives  
Sauce aurore et parmesan



Dos de loup de ligne d'Islande, façon grenobloise  
Espuma de pomme de terre à l'égoïste



Gratin à la reine des prés  
Quetsches et quetsches séchées au vin rouge et épices

### 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.



