



## 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 27 €

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 €

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

### Poissons

Matelote recuisinée ;  
quenelle de brochet, raviole, anguille.... 47 €

Blanc de lotte aux graines, petits pois de notre potager  
Lard fumé, royale à l'égopode et sauce pinot noir 38 €

Filet de brochet du Rhin pêché par Jean-Marc Adam rôti  
Légumes de notre potager  
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette 43 €

### Viandes

Queue de bœuf à la Royale, farcie au foie gras d'oie  
Kaseknepfle et légumes de notre potager 35 €

Escalope de ris de veau, gnocchis de pomme de terre  
Champignons acidulés jus au romarin 41 €

Eclaté de chevreuil chassé dans le Ried  
Purée de crapaudine du *Gaerten Neue*  
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 €

### Desserts à commander en début de repas

Millefeuille aux fruits rouges crème à la reine des prés 16 €

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.

