



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 €
Découpe de bar sauvage	
Fenouil du potager et baies roses	
Valse d'herbes de notre culture et sauvages	32 €
Tapas d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung	
Rouelle au melfor, anguille fumée, aspïc, rilette...	42 €

Poissons

Blanc de lotte, croûte de noisette	
Les betteraves du <i>Garten Neue</i> dans tous leurs états	
Sauce au riesling	38 €
Matelote recuisinée ;	
Quenelle de brochet, raviole, anguille....	47 €
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 €
Eclaté de chevreuil chassé dans le Ried	
Sultana sautés	
Polenta moelleuse au mascarpone	57 €

Fromages

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

Desserts

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 €

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.

