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

La cuisine est un art et tout art mérite patience.

Afin de préserver nos équipes le service se termine
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Entrées

Rouelles d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung au Melfor Quinoa vert
Bouquet d'herbes de notre culture et sauvages — 38 €

Carpaccio de bœuf et St Jacques aux fruits de la passion
Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages — 42 €

Foie gras d'oie maison, gelée au pinot gris kougelopf toasté aux figues séchées — 45 €

L'Œuf de la ferme Kientz à Ebersheim
Sur un lit de feuilles vertes de notre potager
Crème au parmesan — 40 €

Poissons

Raviole de Homard Bleu
Bouillon de Légumes à la Renouée Odorante et sédum reprise — 49 €

Filet de Bar sauvage Héliantis de notre potager
Soupe de poissons, schum au Safran — 57 €

Noix de St Jacques rôties
Risotto à la truffe Melanosporum — 65 €

Viandes

Queue de Bœuf à la royale farcie au foie gras d'oie
Kaseknepfle, Légumes de notre potager — 55 €

Escalope de ris de veau
Petit pois, Morilles et Feuilletage pur beurre bouillon crémé au Savagnin — 51 €

Éclaté d'Agneau de lait des Pyrénées
Méli-mélo de haricots jus réduit — 59 €

Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette — 19 €

Menu " Enfant " 25 € Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.

Desserts

À commander en début de repas

Dessert autour de la fraise — 18 €

Biscuit chaud sans farine au chocolat infusé à la tanaisie — 18 €

Granité Fraise, Pamplemousse, Grand-Marnier® et fruits frais — 18 €

Le Festival des desserts d'Alexis — 27 €

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.