

Plat **Petit plat**

Potage ou velouté ou consommé du jour **18**

Pâté en croûte de la basse-cour **36**
Marrons et airelles

Foie gras de canard **38** **22**
Poire au vin rouge et épices d'un vin chaud

Ombre Chevalier blanc **28**
Biscuit de Savoie, céleri, pectine de vinaigre de sarriette

V Chou rouge confit à la mélasse de grenade **24**
Hibiscus, tofu et raifort givré



Filet de sandre rôti **38**
Consommé de volaille, sésame, soja, cacahuètes,
Légumes du jardin

Saint-Jacques poêlées **42**
Lentilles vertes, sarrasin, siphon orange carotte

Casserolette d'escargots à l'oseille **32** **22**

V Brocoli en chapelure de Panko **24**
Espelette, houmous pois chiche noisette, nuage cèpe praliné



Caille des Vosges aux épices anisées **42**
Navet croquant à l'orange amère et radis.

Pomme de ris de veau doré **42**
Carottes et citron, mousseline d'échalottes grises,
Jus réduit d'Angostura

Filet de Chevreuil poêlé **58**
Purée de céleri, choux rouge, sauce poivrade

Tripes au Riesling, à la crème et moutarde **34** **22**

V Aubergine au miso **28**
Soja au sésame, crumble de parmesan tomate,
écume verveine citron



Les fromages affinés ... 22 €.

Lingot de Tripes à emporter ... 28 €

V Plat végétarien

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais. Les plats chauds en direct demandent un peu d'attente.

Menu Plaisir à 58 €

Mise en bouche



Omble Chevalier blanc

Biscuit de Savoie, céleri,
pectine de vinaigre de sarriette

Ou

Pâté en croûte de la basse-cour

Marrons et airelles



Filet de sandre rôti

Consommé de volaille, sésame, soja,
cacahuètes, légumes du jardin.

Ou

Caille des Vosges aux épices anisées

Navet croquant à
l'orange amère et radis



La carte des desserts

Les petits fours

Menu Végétal à 60 €

Mise en bouche



Chou rouge confit à la mélasse de grenade

Hibiscus, tofu et raifort givré



Brocoli en chapelure de Panko

Espelette, houmous pois chiche
noisette, nuage cèpe praliné



Aubergine au miso

Soja au sésame, crumble de parmesan tomate,
écume verveine citron



La carte des desserts

Les petits fours

Menu Bas-Rupts à 80 €

Mise en bouche



Foie gras de canard

Poire au vin rouge et épices d'un vin chaud



Saint-Jacques poêlées

Lentilles vertes, sarrasin, siphon orange carotte



Pomme de ris de veau doré

Carottes et citron, mousseline d'échalottes grises,
Jus réduit d'Angostura



La carte des desserts

Les petits fours