Entrées

Foie gras de canard « Kubic », cœur coulant abricot, tuile sésame **36€**

Fraîcheur estivale à manger comme un pique-nique 36€

Ceviche d'Omble Chevalier à l'huile d'avocat condiment aux herbes **29€**

Marbré de poireau piqué de couleurs au nori, mayo citron vaporeuse **29€**

Poissons

Dos de Cabillaud, marinière aux pistils des Payoux **42€**

Blanc de flétan doré au beurre salé, poireau grillé, jus d'un quasi de veau **43€**

Truite de Heimbach, beurre d'amandes, épinards juste tombés au sautoir **42€**

Fricot de légumes aux herbes de la Saint-Jean, œuf de poule fermière poché **26€**

Viandes

Suprêmes de pigeon rôti, cuisses aux abatis, melon épicé au four, jus de carcasse réduit **48€**

Dos d'agneau caressé d'herbes, légumes d'un navarin, jus corsé **45€**

Pavé de bœuf dans le filet poêlé, carottes au jus de porto **52€**

Paleron de veau cuit longuement, fricot de légumes à l'os à moelle **42€**

Les incontournables des Bas-Rupts

(Possibilité dans les menus)

Velouté, potage ou consommé 18€

Pâté croûte autour des volailles, céleri rémoulade pistache **32€**

Casserolette d'escargots à l'oseille 36€

Tripes au Riesling à la crème et moutarde 36€

Les fromages affinés

Petite assiette 16 € **Grande assiette 22 €**

Plat végétarien

Lingot de tripes à emporter (900g) 28€

Menu Plaisir 58€

Mise en bouche

Foie gras de canard « Kubic », cœur coulant abricot, tuile sésame

Ou

Ceviche d'omble chevalier à l'huile d'avocat, condiment aux herbes

° ° °

Blanc de poulet doré en cocotte, ragout de carottes aux morilles

Ou

Dos de cabillaud, marinière aux pistils des Payoux

° ° °

La carte des desserts

Les petits fours

Menu Bas-Rupts 85€

Mise en bouche

Foie gras de canard « Kubic », cœur coulant abricot, tuile sésame

Ou

Truite de Heimbach marinée en gravlax, vinaigrette de haricots verts croquants et amande

° ° °

Dos de daurade royale côté peau, chair de tomate, cuisson d'une bouillabaisse

° ° °

Suprême de pigeon rôti, cuisse aux abatis, melon épicé au four, jus de carcasse réduit

Ou

Paleron de veau cuit longuement, fricot de légumes à l'os à moelle

° ° °

La carte des desserts

Les petits fours

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais.

Les plats chauds en direct peuvent demander un peu d'attente.