

## Suggestions

**Noisettes de dos de chevreuil d'Alsace**

**Légumes et fruits d'automne, jus de carcasse réduit 62 €**

**L'esprit d'un œuf mimosa à la chair de crabe et avocat, condiment yuzu 32 €**



**Légumes crus et cuits en vinaigrette mangue-passion  
copeaux de tome vosgienne 29 €**

## Poissons

**Sandre côté peau, galette de chou parfumée au magret de canard fumé**

jus d'un quasi de veau 43 €

**Noix de St Jacques juste snackées, crémeux de chou-fleur 42 €**

**Truite de Heimbach dorée au beurre salé, potimarron et châtaigne 42 €**



**Fricot de légumes aux herbes, coulis de persil plat, œuf de poule fermière poché 27 €**

## Viandes

**Pavé de bœuf dans le filet poêlé, pressé de pomme de terre aux cèpes 52€**

**Filets de pigeon vosgien rôtis, viennoise au citron confit,  
semoule de couscous aux épices de la Médina 48 €**

**Côte de porcelet aux aromates, fricot de légumes, jus corsé 43 €**

## Les incontournables des Bas-Rupts

**(Possibilité dans les menus)**

**Velouté, potage ou consommé 18 €**

**Pâté croûte autour des volailles, céleri rémoulade 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 59€

Mise en bouche

**Feuilleton de foie gras de canard** figue et jambon cru de pays

**Ou**

**Œuf de poule de Basse sur le Rupt « parfait », butternut et noix agrémentés de truite fumée**

• • •

**Couci-couça de canette nappé d'une sauce mûre, pont-neuf de polenta**

**Ou**

**Merlu doré au beurre salé, pressé de pomme charlotte aux cèpes, jus d'un quasi de veau**

• • •

### **La carte des desserts**

Les petits fours

## Menu Bas-Rupts 85€

Mise en bouche

**Foie gras de canard**, fruits exotiques relevés au mélange secret

**Ou**

**Chair de crabe à l'avocat**, condiment de céleri au yuzu

• • •

**Noix de Saint-Jacques juste snackées**, servies en soupe au chou

• • •

**Filet de pigeon vosgien rôti**, viennoise au citron confit  
semoule de couscous aux épices de la Médina

**Ou**

**Mille et une feuilles de paleron de bœuf**, confit de potimarron à l'ail noir  
réduction de cuisson au porto

• • •

### **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.**