

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.