

## Entrées

**Foie gras de canard cuit au torchon , poire caramélisée, pulpe acidulée 36 €**

**Skrei en gravlax aux épices sucrées, betterave crue et cuite 32 €**

**Royale et velouté de paris blanc, œuf de poule fermière poché, copeaux de foie gras 29 €**

## Poissons

**Noix de St Jacques juste snackées, endive caramélisée et acidulée à la peau d'orange 42 €**

**Bar doré côté peau, chou rouge et granny smith, baies de genièvre 45 €**

**Tournedos de lotte rôtie à l'ail, ragoût de lentilles de la ferme de Malglaive, jus corsé 42 €**

## Viandes

**Filet de pigeon « Rossini » pommes paille 48 €**

**Pavé de Bœuf dans le filet, légumes racine et morilles 54 €**

**Mignon de veau juste poêlé, fricot de légumes à la boîte à goût, jus perlé 44 €**

## 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 €**

**Lingot de tripes à emporter (900g) 28€**

**Hervé Cune – chef de cuisine**

## Menu Plaisir 59 €

Mise en bouche



**Skrei en gravlax aux épices sucrées**

Betterave crue et cuite

**Ou**

**Magret fumé et Foie gras de canard en pressé de**

céleri, bouquet de mâche aux noix



**Pintade des crêtes du Rupt cuisinée tout**

**simplement**, chou aux abatis

**Ou**

**Lotte dorée au beurre salé**

ragoût de lentilles vertes de la ferme de Malglaive



**La carte des desserts**

Les petits fours

## Menu Végétarien 72 €

Mise en bouche



**Marbré de poireau vinaigrette**

fraîcheur de légumes aux agrumes



**Royale et velouté de paris blanc**

noisettes torréfiées « volaille pas née »



**Assiette du braconnier bredouille**

Jus végétal



**La carte des desserts**

Les petits fours

## Menu Bas-Rupts 85€

Mise en bouche



**Foie gras de canard cuit au torchon**, poire caramélisée

**Ou**

**Mosaïque de hadock et cœur de poireau**, fraîcheur de légumes aux agrumes



**Dos de daurade royale à la vapeur douce**, risotto de céleri, coulis végétal



**Filet de pigeon rôti**, filaments de radis à la noisette torréfiée, jus de carcasse

**Ou**

**Mignon de veau cuit au four doux**, fricot de légumes à la boîte à goût



**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.**