

Entrées

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

Skreï 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.