

Entrées

Œuf de poule fermière préparé en meurette, voile champignons, foie gras **26 €**

Langoustine crue et cuite, poitrine de cochon à la peau d'orange **33 €**
condiments de légumes

Fines tranches de bœuf en gravlax légèrement fumé, pickels de framboise **28 €**

Dans une feuille de romaine, fraîcheur d'été comme à un pique-nique **28 €**

Poissons

Rouget cuit au plat, fenouil grillé, pistil des Payoux **41 €**

Flétan blanc à la vapeur douce, pousses d'épinard, sauce à manger **43 €**

Omble chevalier, croûte de pain, petits pois à la française, jus d'un quasi de veau **42 €**

Viandes

Poulette de la ferme des Crêtes du Rupt cuisinée au bouillon

légumes de cuisson, crème légère vin jaune **42 €**

Pavé de bœuf dans le filet cuit au sautoir, fricot de légumes à la boîte à goût **52 €**

Canon d'agneau au beurre aromatique, aubergine en texture, jus végétal **48 €**

Pigeon cuit sur coffre, cuisses aux abatis **49 €**

melon, pastèque aux épices de la médina, jus de carcasse

Les incontournables des Bas-Rupts

(Possibilité dans les menus)

Velouté, potage ou consommé 18 €

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 €

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais.

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

Menu Plaisir 59 €

Mise en bouche

• • •

Escargots de Romont aux aromates

crémeux de charlotte, raifort

Ou

Dans une feuille de romaine

fraicheur d'été comme à un pique-nique

• • •

Dos de saumon Bômlo côté peau, trois

racines en mousseline, réduction corsée

Ou

Poitrine de canette de Challans rôtie,

pomme de terre, betterave,
condiments olive, Jus cassis

• • •

La carte des desserts

Les petits fours

Menu végétarien 70 €

Mise en bouche

• • •

Dans une feuille de romaine

fraicheur d'été comme à un pique-nique

• • •

Œuf de poule fermière parfait

bouillon d'oignon blanc et
champignons de couche

• • •

Fricot de légumes à la boîte à goût

jus végétal

• • •

La carte des desserts

Les petits fours

Menu Bas-Rupts 85€

Mise en bouche

• • •

Bâton de foie gras de canard entre deux tuiles de sésame, écrasé de fruits rouges acidulé

Ou

« Kube » de thon mariné, pistée et lait de carotte rafraichi à la coriandre.

• • •

Omble chevalier poudré d'herbes, champignons de couche, bouillon léger d'oignon blanc

• • •

Filet de pigeon rôti, cuisses aux abatis, melon, pastèque aux épices de la médina

jus de carcasse

Ou

Pavé de bœuf, petit épeautre de la ferme Malglaive réduction de vin

• • •

La carte des desserts

Les petits fours

