

# Les Bas-Rupts

## Gastronomie

### LA CARTE

#### ENTREES

|                                                                                                       |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Foie gras de canard cuit au torchon,</b><br>pulpe de figue légèrement acidulée                     | <b>32 €</b> |
| <b>Œuf de poule fermière « parfait »</b><br>fricassée de champignons agrémentés d'un velouté de cèpes | <b>26 €</b> |
| <b>Gravlax de saumon Bômlo aux épices des trappeurs</b><br>« mayo » végétale                          | <b>33 €</b> |

#### PLATS

|                                                                                                                   |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Dos de morue fraîche à la vapeur douce,</b><br>pulpe de potimarron confit à l'ail doux, jus d'un quasi de veau | <b>41 €</b> |
| <b>Filet de pigeon doré au beurre salé,</b><br>embeurré de chou au lard, réduction de porto                       | <b>43 €</b> |
| <b>Mignon de veau cuit doucement, fricot de légumes à la boîte à goût</b><br>jus de cuisson aux girolles          | <b>42 €</b> |

#### Les incontournables des Bas-Rupts

|                                                  |             |
|--------------------------------------------------|-------------|
| <b>Velouté, potage ou consommé</b>               | <b>18 €</b> |
| <b>Casserolette d'escargots à l'oseille</b>      | <b>36 €</b> |
| <b>Tripes au Riesling à la crème et moutarde</b> | <b>36 €</b> |
| <b>Lingot de tripes à emporter (900g)</b>        | <b>28 €</b> |

Par notre Chef Hervé CUNE

Cette carte vous est proposée

du vendredi 25 septembre au dimanche 27 septembre 2026

# Les Bas-Rupts

## Gastronomie

### LES MENUS

Composez votre menu parmi les plats de la carte.

#### **Menu Plaisir à 59 €**

Mise en bouche, entrée, plat, dessert, petits fours

**OU**

#### **Menu Bas-Rupts à 85 €**

Mise en bouche, entrée, poisson, viande , dessert, petits fours

• • • • •

### Les fromages affinés

**Petite assiette 16 €**

**Grande assiette 22 €**

### LES DESSERTS - 22 €

**servis avec les petits fours maison.**

**Fine tartelette façon pomme au four, praliné de pécan**

Crème glacée très vanillée

**Chocolat grand cru « Valrhona » et café dans l'empreinte d'un moka** mousse

onctueuse et crème glacée gourmande

**Autour de la mûre, sorbet, confite et pickles**

noisette en espuma, crumble au Muscovado

**Soufflé chaud au Grand marnier**

Crème glacée vanille de Madagascar

Par notre Cheffe pâtissière  
Adeline LAHOUSSAY

