

LA CARTE D'AUTOMNE

Entrées

Foie gras de canard cuit au torchon , mangue, gingembre	32 €
Œuf de poule fermière parfait , servi en meurette pulpe de potimarron	26 €
Voile de céleri rave mariné au calamansi , chair de crabe et guacamole	28 €
Velouté, potage ou consommé	18 €

Poissons

Noix de Saint-Jacques juste snackées , endives caramélisées à la peau d'orange	45 €
Sandre doré au beurre salé , mousseline et fricassée de champignons, jus de veau	43 €
Casserolette d'escargots à l'oseille	36 €

Viandes

Filets de pigeon rôtis, cuisses aux abatis semoule de couscous aux épices de la médina	47 €
Cœur de carré de veau doré au beurre salé , sucrine braisée et girolles	42 €
Pavé de bœuf dans le filet, escalope de foie gras , pommes paille	56 €
Noisette de sanglier poêlée , garniture automnale	48 €
Tripes au Riesling à la crème et moutarde	36 €

Par notre chef Hervé Cune

Les fromages affinés

Petite assiette 16 €

Grande assiette 22 €

Les desserts

Baba aux agrumes, Cointreau et crème vanillée

Poire caramélisée, biscuit breton, glace caramel au beurre salé

Galet chocolat grand cru Valrhona, brownie, crème glacée cacao

Soufflé chaud au Grand Marnier, crème glacée à la vanille

Autour de la mûre, sorbet, confite et pickles

22 € servis avec les petits fours maison

Par notre Cheffe Pâtissière Adeline LAHOUSSAY

Lingot de tripes à emporter (900g) 28 €

LES MENUS

Menu Plaisir à 59 €

Mise en bouche

o o o o o

Œuf de poule fermière parfait servi en meurette

pulpe de potimarron

OU

Voile de céleri rave mariné au calamansi, chair de crabe et guacamole

o o o o o

Cœur de carré de veau doré au beurre salé, sucrose braisée et girolles

OU

Dos de daurade royale côté peau, mousseline et fricassée de champignons, jus de veau

o o o o o

Carte des desserts accompagnés de petits fours

Menu Bas-Rupts à 85 €

Mise en bouche

o o o o o

Foie gras de canard cuit au torchon, mangue, gingembre

o o o o o

Noix de Saint-Jacques juste snackées, endives caramélisées à la peau d'orange

o o o o o

Filet de pigeon rôti, cuisse aux abatis, semoule de couscous aux épices de la médina

OU

Civet de sanglier, knepfles

o o o o o

Carte des desserts accompagnés de petits fours

Menu Dégustation à 115 €

Menu surprise selon l'inspiration du moment, composé de 7 plats dégustation.

Servi pour l'ensemble de la table.

Toutes nos viandes proviennent de France.