

NOS ENTRÉES

Rouget-Barbet à la Flamme Cerises et haricots verts, condiment de mertensies Lait d'amande au kombucha de cerises	30 €
Tartare de Langoustines Royales aux Agrumes Caviar "Persicus Tsar Impérial" de la Maison Petrossian	39 €
Escargots de Rosheim Royale de cresson, consommé clair de volaille	28 €
Poireaux de la Ferme Riedinger en Vinaigrette - <i>Plat végétarien</i> Tartare de blanc d'œuf, sabayon au vert de poireau	24 €
Tomates Anciennes et Whisky Fumé Alsacien - <i>Plat végétarien</i> Sorbet tomate façon chutney	26 €

NOS PLATS

Filet d'Omble Chevalier de Sparsbach Jardin de légumes d'été, chapelure d'herbes aromatiques Beurre blanc au verjus	38 €
Dos de Sandre et Courgettes Quenelle de sandre, œufs de truite fumés de la Maison Petrossian Jus d'arêtes crémé et perlé à l'huile de basilic	41 €
Homard Bleu Royale de homard, corail en sabayon, broccoletti et capucine	62 €
Pigeonneau de Nid de chez Théo Kieffer Rôti sur le Coffre Pommes Anna garnies de pleurotes jaunes d'Alsace Condiment datte-gingembre, sauce grand veneur	46 €
Filet de Bœuf Aubrac Tatin d'aubergines, girolles en persillade Confiture d'échalotes au Madère, jus corsé	54 €
Médaille de Veau de Lait de l'Aveyron Purée de carottes caramélisées, praliné noisette à la fleur de sel Textures de fanes de carottes	42 €
Artichauts Luttés et Garnis de Petits Légumes - <i>Plat végétal</i> Sauce vierge, huile d'aneth	37 €

NOS DESSERTS

À commander de préférence en début de repas.

Tarte Soufflée au Chocolat Chocolat Maracaïbo Grand Cru 65% Crème glacée à la vanille de Madagascar	16 €
Fraise et Reine des Prés Variation autour de la fraise, croquant de noisettes du Piémont Crème glacée au thym et à l'aneth	
Abricot et Lavande Lavande infusée en ganache et crème glacée Textures d'abricot	
Cerise et Sobacha Marmelade de cerise, crémeux Namelaka au sobacha Ganache à la liqueur "L'Ermitage Saint Valbert" de la Maison Peureux	
Miel d'Alsace et Ananas Blanc-manger au miel de sapin, parfait glacé à la baie de Timut Tartare d'ananas Victoria	
Sélection de Fromages de la Maison Lorho	24 €