

NOS ENTRÉES

Soupe à l'Oignon - <i>Plat végétarien</i> Pain viennois au "Brézouard des Bagenelles"	26 €
Saint-Jacques de Plongée en Carpaccio Caviar "Persicus Tsar Impérial" de la Maison Petrossian Dashi perlé à l'huile de capucine	39 €
Escargots de Rosheim Royale de cresson, consommé clair de volaille	28 €
Gâteau de Courges Butternut - <i>Plat végétarien</i> Crèmeux de châtaigne, émulsion de beurre noisette	24 €
Raviole de Foie Gras de Canard d'Alsace Bouillon de Pot-au-Feu	30 €

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Nos prix s'entendent en euros, taxe et service inclus.

NOS POISSONS

Filet d’Omble Chevalier de Sparsbach	41 €
Variation autour du chou-rave Mayonnaise de fumet de poisson au raifort	
Dos de Turbot Façon Meunière	48 €
Marinière de coquillages, salsifis rôtis Réduction de jus de volaille	
Langoustine Royale Juste Saisie	62 €
Caviar “Persicus Tsar Impérial” de la Maison Petrossian Artichaut confit, velours de corail	

NOS VIANDES

Pigeonneau de Nid de chez Théo Kieffer Rôti sur le Coffre	46 €
Pommes Anna garnies de pleurotes jaunes d’Alsace Condiment datte-gingembre, sauce Grand Veneur	
Filet de Bœuf Aubrac	54 €
Échalote confite entière et farcie Jus corsé infusé au foin de Crau	
Suprême de Chapon Contisé	48 €
Dampfnudeln, purée de panais à l’huile de feuille de citronnier Sauce suprême à la livèche	

NOTRE PLAT VÉGÉTAL

Topinambour en Textures	37 €
Noisettes du Piémont, jus déglacé de légumes	

NOS DESSERTS

À commander de préférence en début de repas.

18 €

Palvola aux Agrumes

Kumquat, bergamote et kalamansi en textures
Ganache parfumée à la baie de Timut

Tarte Soufflée au Chocolat

Chocolat Maracaibo Grand Cru 65%
Crème glacée à la vanille de Madagascar

Pomme Façon Tatin

Ganache montée infusée au sobacha
Caramel aux épices

Miel d'Alsace et Bibeleskæs

Nougat glacé aux amandes, granité de cidre
Hydromel à la fleur de sauge

Sélection de Fromages de la Maison Lorho

24 €