

NOS ENTRÉES

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

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 €

Pomme Anna garnie de pleurotes jaunes d'Alsace

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 €

Pavlova 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 Bibelotkæs

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

Sélection de Fromages de la Maison Lorho

24 €