

Entrées

Cuisses de grenouille , tempura aux deux jus, tartare de tomates	26 €
Noix de Saint-Jacques en carpaccio, râpée de truffes et fraîcheur de légumes	25 €
Foie gras d'oie cuit au naturel, gelée de Gewurztraminer, brioche en toast	24 €
Salpicon de homard , gambas et fenouil rôtis, dulce au citron vert confit et huile d'olives	27 €
Panna cotta d'avocat et saumon fumé	20 €

Poissons

Filets de rouget juste cuits, ratatouille et beignets de tomate, bouillabaisse et rouille en sauce	30 €
Saint Pierre rôti, jus de céleri anisé, petits artichauts en poivrade	32 €
Filet de turbot grillé, bouillon de fèves, pommes vitelotte et cardamome	36 €
Grosses langoustines rôties, cappuccino de pommes rattes	34 €

Viandes

Carré d' agneau * au thé vert, légumes printaniers façon thaï, chips et caviar d'aubergine	34 €
Poitrine de pigeon rôtie, croustille de lard, knepfles aux herbes, compotée de chou vert	36 €
Filet de bœuf , girolles fraîches aux herbes et brochette de légumes d'été	38 €
Râble de lapin poêlé aux petites olives, douceur d'ail et écrasé de pommes de terre	30 €

Fromages

Le chariot de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs	14 €
Le duo de Munster au miel et au cumin et son verre de Gewurztraminer vendanges tardives	18 €

Desserts

Arlette de fraises et framboises aux éclats de pistache	15 €
Sphère aux abricots parfumés au romarin, parfait glacé au nougat	13 €
Pêche melba revisitée	15 €
Profiteroles glacées à la vanille , façon after-eight	14 €
Palet " chocolat-fruits rouges " et son sorbet	15 €

Menu Saveurs

54 €

Amuse-bouche

Foie gras d'oie au naturel, gelée de Gewurztraminer, brioche en toast

ou

Panna cotta d'avocat et saumon fumé

Carré d'agneau au thé vert, légumes printaniers façon thaï, chips et caviar d'aubergine

ou

Saint Pierre rôti, jus de céleri anisé, petits artichauts en poivrade

Le duo de Munster au miel et au cumin

Palet "**chocolat-fruits rouges**" et son sorbet

Mignardises

Menu Gourmand

72 €

Amuse-bouche

Salpicon de homard, gambas et fenouil rôtis, dulce au citron vert confit et huile d'olives

Filets de rouget juste cuits, ratatouille et beignets de tomates, bouillabaisse et rouille en sauce

Filet de bœuf, girolles fraîches aux herbes et brochette de légumes d'été

Chariot de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs

Sphère aux abricots parfumés au romarin, parfait glacé au nougat

Mignardises

Prix nets TTC