

LES ENTREES

Œuf Bio d'Alsace 64° de la ferme « La Gaensmatt »

Mousseline de pommes de terre, Truffes d'été

Émulsion truffée 21,00€

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame

Chutney de cerises « Bigarreau » parfumé à l'amande

25,00€

Carpaccio de poulpes marinés à l'huile d'olive et citron vert

olives « Taggiasche » tomates séchées

19,00€

Risotto aux truffes d'été

Entrée

19,00€

Plat

25,00€

LES POISSONS

« Tataki » de thon (cru) à ma façon sauce épicée

Radis primeur, concombre, daikon, gingembre, daikon cress

34,00€

Filet de Bar poêlé sur sa peau à huile d'olive « Citrino »

Risotto aux truffes d'été, émulsion truffes d'été

34,00€

La suggestion de poisson selon le marché

32,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Côte de veau poêlée à la fleur de sel épices grillées
Fèves à la sarriette, Tubetti, sauce morilles 34,00€

Dos de cochon de lait laqué au Miel d'Alsace
Mousseline de pommes de terre nouvelles à la roquette
Aubergines, courgettes et tomates cocktail grillées 30,00€

Suggestion Viande selon le marché 34,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages 13,00€

Brie de Meaux aux truffes d'été 16,00€

LES DESSERTS

Abricots pochés au sirop de sureau
Crème amandes, tuile craquante, crème glacée sureau 13,00€

Croustillant de framboise, coulis framboise
Mousse au chocolat blanc, crème glacée citronnelle 15,00€

Tiramisu aux pêches blanches poêlées et verveine
Sorbet pêche 13,00€

« Menu Carola » 42€

(3 Plats)

Amuse-Bouche

**Carpaccio de poulpes marinés à l'huile d'olive et citron vert
olives « Taggiasche » tomates séchées**

ou

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de cerises « Bigarreau » parfumé à l'amande
supplément 6 €

**Dos de cochon de lait laqué au miel d'Alsace
Mousseline de pommes de terre nouvelles à la roquette
Aubergines, courgettes et tomates cocktail grillées**

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

« Tataki » de thon (cru) à ma façon sauce épicée
Radis primeur, concombre, daikon, gingembre, daikon cress
supplément 12€

**Tiramisu aux pêches blanches poêlées et verveine
Sorbet pêche**

ou

Assiette de fromages

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Gastronomique 74€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame

Chutney de cerises « Bigarreau »

parfumé à l'amande

« Tataki » de thon (cru) à ma façon sauce épicée

Radis primeur, concombre, daikon,

gingembre, daikon cress

Filet de Bar poêlé sur sa peau à huile d'olive « Citrino »

Risotto aux truffes d'été

émulsion truffes d'été

Côte de veau poêlée à la fleur de sel épices grillées

Fèves à la sarriette, Tubetti, sauce morilles

Brie de Meaux farci aux truffes d'été

Croustillant de framboise, coulis framboise

Mousse au chocolat blanc

crème glacée citronnelle

Mignardises

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.

Merci pour votre compréhension

Menu Découverte 62€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame

Chutney de cerises « Bigarreau »

Parfumé à l'amande

« Tataki » de thon (cru) à ma façon sauce épicée

Radis primeur, concombre, daikon,

gingembre, daikon cress

Dos de cochon de lait laqué au Miel d'Alsace

Mousseline de pommes de terre nouvelles à la roquette

Aubergines, courgettes et tomates cocktail grillées

Abricots pochés au sirop de sureau

Crème amandes, tuile craquante

crème glacée sureau

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 21,00 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 26,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 32,00 € par P.

Menu Gastronomique 74€ (6Plats)
« Véggie »

Amuse-Bouche

Petite salade estivale
Copeaux de fromage de chèvre d'Alsace
Poivre du fromager

Œuf Bio d'Alsace 64° de la ferme « Gaensmatt »
à la crème de morilles
croûtons à l'ail

Risotto Arborio aux truffes d'été
Lamelles de truffes d'été
Émulsion truffée
Chips de parmesan

Mousseline de pommes de terre nouvelles à la roquette
Aubergines, courgettes et tomates cocktail grillées
Pistou roquette

Brie de Meaux aux truffes d'été

Croustillant de framboise, coulis framboise
Mousse au chocolat blanc
crème glacée citronnelle

Mignardises