

LES ENTREES

Fricassée d'escargots gros gris d'Alsace de Caro
cresson de fontaine et émiettée de Feta

26,00€

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pommes granny smith caramel au beurre salé

27,00€

Œuf Bio poché de la ferme Gaensmatt, asperges blanches
Jambon de porc race «Mangalita »

19,00€

LES POISSONS

Calamars « Bretons » frits au panko (chapelure japonaise)
Piperade de poivrons et « Jalapenos » du jardin
coulis au fromage blanc et citron vert

36,00€

Omble Chevalier de la source d'Heimbach
Mousseline de petits pois, chiffonnade de Spianata Calabraise
crème d'asperges à l'estragon

36,00€

La suggestion de poisson selon le marché

34,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Asperges blanches et petits pois, gnocchi à l'ail fermenté
sauce Béarnaise à l'estragon du jardin 36,00€

Tajine de jarret de Veau au raz el hanout

ananas victoria, potimarron, haricots, épices lointaines 34,00€

Suggestion Viande selon le marché 36,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages Baguette noix, raisin, cranberry 16,00€

« Burrata » de printemps au fenouil et tomates confites 18,00€

LES DESSERTS

Fraises marinées à l'aspérule, mousse au yaourt maison
crème glacée basilic citron 14,50€

Tiramisu à la rhubarbe et hibiscus

Glace hibiscus 14,50€

« Fôret Noire » glace au Kirsch d'Alsace 14,50€

« Menu Carola » 49€

(3 Plats)

Amuse-Bouche

**Œuf Bio poché de la ferme Gaensmatt, asperges blanches
Jambon de porc race « Mangalitza »**

ou

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pommes granny smith
caramel au beurre salé

supplément 6€

**Tajine de jarret de Veau au raz el hanout
ananas victoria, potimarron, haricots, épices lointaines**

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Ombre Chevalier de la source d'Heimbach

**Mousseline de petits pois, chiffonnade de Spianata Calabraise
crème d'asperges à l'estragon**

supplément 13€

**Fraises marinées à l'aspérule
mousse au yaourt maison
crème glacé basilic citron**

ou

Assiette de fromages

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Découverte 71€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pommes granny smith
caramel au beurre salé

Omble Chevalier de la source d'Heimbach

Mousseline de petits pois
chiffonnade de Spianata Calabraise
crème d'asperges à l'estragon

Tajine de jarret de Veau au raz el hanout
ananas victoria, potimarron, haricots
épices lointaines

« Fôret Noire »
glace au Kirsch d'Alsace

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 22,00 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 28,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 35,00 € par P.

Menu Gastronomique 82€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pommes granny smith
caramel au beurre salé

Calamars « Bretons » frits au panko (chapelure japonaise)

Piperade de poivrons et « Jalapenos » du jardin
coulis au fromage blanc et citron vert

Omble Chevalier de la source d'Heimbach

Mousseline de petits pois
chiffonnade de Spianata Calabraise

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Asperges blanches et petits pois
Gnocchi à l'ail fermenté
sauce Béarnaise à l'estragon du jardin

« Burrata » de printemps au fenouil confit

Tiramisu à la rhubarbe et hibiscus

Glace hibiscus

Mignardises

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

Merci pour votre compréhension

Menu Gastronomique 82€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

« Veggie »

Amuse-Bouche

Œuf Bio poché de la ferme Gaensmatt
Coulis de cresson de fontaine, croûtons
Fleur de sel à l'ail d'ours

Beignets de courgette au satay
Piperade de poivrons et « Jalapenos » du jardin
coulis au fromage blanc et citron vert

« Arancini » aux morilles
Mousseline de petits pois
Crème aux morilles

Fricassée d'Asperges blanches
Gnocchi à l'ail fermenté
sauce Béarnaise à l'estragon du jardin

« Burrata » de printemps au fenouil confit

Tiramisu à la rhubarbe et hibiscus
Glace hibiscus

Mignardises

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.
Merci pour votre compréhension**