

MENU A 28 €

Schniderspatles au foie gras (ravioles farcies aux oignons et sauce au foie gras)

Ou

Verrine d'escargots à l'ail, beignets de munster à la roquette

Ou

Petite gourmande de saison (crémeux de pois écossés, magret fumé, aumônière de fromage de chèvre, et aspic de St Jacques scampis)

Onglet de bœuf au pinot, échalotes cuites au gros sel et gratin aux champignons

Ou

Cuisse cannette farcie à l'ancienne, et cornet de pommes rissolées

Ou

Pavé d'églefin cuit à la vapeur, tout comme un couscous

Vacherin à notre façon et coulis de fruits

Ou

Gourmandise à la poire, glace au poivre de séchuan

ENTREES

Terrine de foie gras aux Vendanges Tardives du Kefferberg
22.00 €

*Mi-cuit mi-cru de tartare aux crustacés, râpé de courgettes et
salade d'herbes*
19.00 €

*Ravioles de rouget, duo de champignons et légumes
croquants, pain aux morilles*
21.00 €

*Schniderspatles au foie gras (ravioles farcies aux oignons et sauce au
foie gras)*
13.00 €

*Gâteau méridional, roulé de saumon fumé au fromage de
chèvre et crème de basilic*
18.00 €

*Saumon mariné au poivre de séchouan, aumônière de mangue
à la rilette et tagliatelle de concombre*
20.00 €

Tapas et verrines de dégustation pour 2 pers
34.00 €

Pour 1 pers
19.00 €

POISSONS

Ballottine de loup de mer farcie à la chair de crabe, fondant de pak-choï et soja

22.00 €

Brochette de St Jacques, cubes brunnoises et émulsion de cresson

24.00 €

Filet de daurade grillée, crémeux Parmentier au parmesan et pignons de pin

22.00 €

Pavé de thon, houmous de crevettes et légumes croquant

23.00 €

VIANDES

Joues de veau tout simplement confit, petits parisiens au persil plat et knepf au fromage blanc

19.00 €

Sot-l'y-laisse cuit en blanquette et poêlé de cèpes au foie d'oie

21.00 €

L'agneau cuisiné en deux façon, l'épaule confite 15h, mignon pané aux herbes, et parfumé au romarin

22.00 €

Carré de cochon Ibérique relevé légèrement aux piments d'Espelette, écrasée de pomme de terre aux truffes

24.00 €

Tournedos de bœuf grillé, infusé aux herbes, fondue de tomate et quenelle de parmesan, servi en cocotte

25.00 €