

NOS MENUS DE PRINTEMPS...

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"

GUY DE MAUPASSANT

"MENU PRINTANIER" 18 €

*Terrine de volaille maison au romarin,
et son confit de carottes*

•••

*Souris d'agneau
aux légumes de printemps*

•••

Duo de sorbets

"MENU DECOUVERTE" 26 €

*Ecrassée de navets, poêlée d'escargots marinés
et compotée de porc*

•••

Granité de carottes

•••

Steak de veau et son caramel à la vieille prune

•••

L'incontournable moelleux au chocolat et Cie

"MENU PIC ET PIC ET COLEGRAM" 27 €

*Galettes d'asperges vertes et blanches,
minis brochettes de Saint-Jacques*

•••

Granité de pommes

•••

*Brochettes de cabillaud au lard
et tomates confites, purée aux noisettes*

•••

"MENU DU JARDIN" 35 €

Velouté de jeunes orties et joues de sandre tièdes

•••

Ravioles d'escargots à l'ail de l'ours

•••

Sorbet au thym citron

•••

Filet d'agneau en crumble d'aromates

NOS MENUS D'ETE...

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"

GUY DE MAUPASSANT

"MENU PETITE FAIM" 16 €

Cocktail de fruits frais sans alcool

•••

Une grande salade montagnarde

•••

*Parfait glacé maison au fromage blanc
et son sorbet framboise*

"MENU TUTTI FRUTTI" 26 €

*Carpaccio de melon au poivre de séchouan
et jambon cru de montagne*

•••

Granité de framboises

•••

*Suprême de faisán,
minis brochettes de quetsches au lard*

•••

Salade de fruits frais arrosée de thé à la menthe

"ON DIRAIT LE SUD..." 27 €

*Salade de jeunes pousses et filets de rougets
poêlés, beurre noisette aux câpres*

•••

Sorbet tomate à l'huile d'olive

•••

*Pavé de saumon mariné au cumin,
compotée de tomates*

•••

"LA CUISINE DES FLEURS" 35 €

*Mille de feuille de mousse de foie de canard
chutney de pêches à la fleur de thym*

•••

Papillote de joues de sandre à la fleur de sel

•••

Crème glacée au jasmin

•••

Pastilla de pigeon et salade mêlée

NOS MENUS D'AUTOMNE...

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"

GUY DE MAUPASSANT

"MENU MONTAGNE" 18 €

*Croûtons de Munster dorés
sur salade mêlée*

•••

Cocotte de Schiffala au foin

•••

Clafoutis aux quetsches à la cannelle

"MENU GIBIER" 26 €

*Terrine de sanglier maison aux noisettes,
confit de sureau noir*

•••

Granité de raisin

•••

Civet de sanglier

"Chasse d'Husseren-Weserling"

•••

*Coings pochés à la vanille,
minis madeleines à la cannelle*

"CUEILLETTE EN FORET..." 27 €

*Fines tranches de saumon juste cuites
aux parfums de sapin*

•••

Granité de framboise à la menthe fraîche

•••

*Papillote de joues de sandre
aux girolles*

"POM, POM, POM, POMMES..." 35 €

*Tartine de magret de canard fumé
et compote de pommes aux épices*

•••

*Tartare de Saint-Jacques tièdes
aux pommes de terre et pommes Granny Smith*

•••

Granité de pommes

•••

NOS MENUS D'HIVER...

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise"

GUY DE MAUPASSANT

"MENU ALSACIEN" 18 €

*Mini tarte flambée
aux champignons*

•••

Fleischnakas maison

•••

Duo de sorbets

"MENU PLUMES" 26 €

*Carpaccio de betteraves à la mousse
de foie de canard, et sa réduction de Maury*

•••

Glace au potiron

•••

Filet de pigeon et son jus de cuisson

•••

Mille feuille banane caramel

"MENU ROUTE DES EPICES" 27 €

*Noix de Saint-Jacques aux beurre d'épices,
cuites façon "escargots à l'Alsacienne"*

•••

Crème glacée au poivre de Séchouan

•••

*Filet de sandre poché
sauce crème à la vanille*

"PARFUMS DE TRUFFES" 35 €

*Velouté de marron en cappuccino
au parfums de truffes, petit cœur glacé
de mousse de foie de canard*

•••

*Poêlée de Saint-Jacques tièdes, et son carpaccio
de topinambour à l'huile de truffes*

•••

Granité de nommes