

Esprit de Cuisine...

L'envie de vous proposer une cuisine de saison maligne, préparée à base de produits toujours de qualité ; avec comme fil conducteur le terroir et les produits d'ici, mais pas que... pour ne pas s'enfermer, et pouvoir toujours vous surprendre et vous régaler.

Guillaume KASSEL

Pour commencer...

le foie gras de canard fait ici,
en compression à l'anguille fumée et jambon de chez Janès, céleri rave, pomme et noisette
21 €

le pâté en croute de Gibier de la chasse d'ici,
au foie gras de Canard, en gelée savoureuse, figues et champignons acidulés, pulpe de potimarron
17 €

ma gaufre de pomme de terre, clin d'œil à Jean-Michel Carette !
gravlax et œufs de truite du Heimbach, betteraves acidulées, bourgeons d'épicéa, crémeux de raifort d'Alsace
16 €

le gros Œuf Bio d'ici et une râpé généreuse de truffe noire de Mr Delfour,
« schum » de pommes de terre, pousses d'épinards et Cazette, tartine de Bacon Grand Cru de Janès
22 €

les escargots du Steiberg en « Pot au Feu »,
aux parfums d'Asie, fleischnecke de joue de bœuf, bouillon d'oignons à l'huile de sésame, légumes oubliés d'ici
15 €

Pour suivre...

les filets de rougets cuits sous la salamandre,
jeunes poireaux « panko », plein de radis en textures et sabayon beurre noisette, huile de curcuma frais
23 €

les coquilles Saint-Jacques de Normandie,
en deux préparations, au naturel et grillées, coing-noix-panais, tous d'ici
28 €

le dos de sandre rôti,
une matelote gourmande d'escargots, grenouilles, écrevisses, pépinettes et boutons au « Schneckebutter »
27 €

la poitrine de cochon fermier, élevé en liberté, braisée, patates douces de chez Waechter,
quetsches au lard paysan, jus de braisage à la moutarde ancienne et cannelle
22 €

la jeune biche des chasses alentours, rôtie puis poudrée d'épices,
gnocchis aux châtaignes, potimarron et bruxelles de Waechter, vraie sauce poivrade
28 €

le cœur de ris de veau français, comme un cordon bleu, Randonneur du Herrenstein et jambon de Janès,
jeunes pousses d'épinards, purée de colrave et grenailles fumées, jus de veau truffé
32 €

le chariot de Fromages affinés par la Maison Tourette et les « chèvres » de la Ferme du Vieux Chêne
10 €

Gourmandises 10 €

à commander en début de repas

le vacherin... dans l'esprit d'une torche glacée aux marrons,
clémentine Corse et Safran de Cédric Dossmann

le cube qui pique au Citron de Nice ! ... praliné et estragon

la tarte tiède au chocolat Ocoa à la « sciure » de noisette,
caramel à la fleur de sel, glace vanille au lait de chèvre du Vieux Chêne

sous l'écorce ... comme une forêt noire, au parfum de tonka

Esprit de la terre 29 €

Je vous propose de cuisiner pour vous un menu végétarien composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à partir des meilleurs produits de notre terroir, mais aussi d'ailleurs...

Tentation de l'Instant 33 €

les escargots du Steiberg en « Pot au Feu »,

aux parfums d'Asie, fleischnecke de joue de bœuf, bouillon d'oignons à l'huile de sésame, légumes oubliés d'ici
Ou

le pâté en croute de Gibier de la chasse d'ici,

au foie gras de Canard, en gelée savoureuse, figues et champignons acidulés, pulpe de potimarron

les filets de rougets cuits sous la salamandre,

jeunes poireaux « panko », plein de radis en textures et sabayon beurre noisette, huile de curcuma frais
Ou

la poitrine de cochon fermier, élevé en liberté, braisée, patates douces de chez Waechter,

quetsches au lard paysan jus de braisage à la moutarde ancienne et cannelle

le cube qui pique au Citron de Nice ! ... praliné et estragon

Ou

sous l'écorce ... comme une forêt noire, au parfum de tonka

Découverte Gourmande 46 €

ma gaufre de pomme de terre, clin d'œil à Jean-Michel Carette !

gravlax et œufs de truite du Heimbach, betteraves acidulées, bourgeons d'épicéa, crémeux de raifort d'Alsace

Ou

le foie gras de canard fait ici, (supplément 5 €)

en compression à l'anguille fumée et jambon de chez Janès, céleri rave, pomme et noisette

les coquilles Saint-Jacques de Normandie,

en deux préparations, au naturel et grillées, coing-noix-panais, tous d'ici

la jeune biche des chasses alentours, rôtie puis poudrée d'épices,

gnocchis aux châtaignes, potimarron et bruxelles de Waechter, vraie sauce poivrade

le vacherin... dans l'esprit d'une torche glacée aux marrons,

clémentine Corse et Safran de Cédric Dossmann

Carte Blanche Saisonnière 59 €

Servie pour toute la table uniquement

Je vous propose de vous emmener pour une petite dégustation

de quatre plats salés et deux desserts...guidée par les produits du moment et mon inspiration...

le tout en portions raisonnables pour en apprécier chaque étape.

Pour les plus curieux demandez-en sa composition, pour les autres laissez-vous tenter...Faites-moi confiance !

Menu des Petits Gourmets 11,50 €

Servi jusqu'à 12 ans

Un suprême de poulet à la crème ou le poisson du marché

servi avec des tagliatelles Nids d'Alsace au beurre !

et deux boules de glace de votre choix

Heure limite de prise de commande

pour les menus « Découverte Gourmande » et « Carte blanche saisonnière » : 13h30 et 20h30

Aucun changement ne sera effectué dans le menu « Tentation de l'Instant »

Chers convives, si vous présentez une allergie ou intolérance alimentaire, Signalez-le nous. Un tableau des allergènes est disponible à l'entrée du restaurant.