

### **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,**

en gelée de jus de fraises, daikon mariné, huile de roquette

20 €

#### **les grosses asperges blanches de chez Waechter,**

caramel à l'estragon, bibeleskaes à l'huile de noisette, bacon de Patrick Janès et poudre de cèpes

17 €

#### **le foie gras de canard poêlé,** façon Bouillabaisse,

aux coquillages et safran de Cédric Dossman, *en souvenir de mon passage chez Franck Putelat*

22 €

#### **les cuisses de grenouilles,**

croustillantes au tandoori massala, pulpe d'ail, confit de bergamote, huile d'ail des ours d'ici

21 €

#### **le maquereau** - sur l'idée d'un maquereau au... saké -

rhubarbe du jardin – petits radis d'ici – raifort de Mietesheim, « accras » aux herbes

15 €

### **Pour suivre...**

#### **le poulpe de roc confit et escargots du Steiberg,**

fregola Sarde cuisinée à l'ail des ours - carottes, soupe de poissons de roche

23 €

#### **l'omble chevalier des Vosges du nord,** façon « shabu-shabu »,

petits pois – sarrasin – oignon nouveau, jambon ibérique 5J, bouillon un peu rance

27 €

#### **les langoustines snackées,**

asperges sur la braise, sauce verte, sabayon à la moutarde douce d'Alsace

32 €

#### **le cochon fermier,** bien élevé en plein air ! la poitrine confite

et le carré au barbecue, asperge blanche du pays, dauphine au romarin,

condiment citron – miel de sapin – moutarde ancienne

24 €

#### **l'agneau,** côte et selle, cuisiné dans l'esprit d'un Couscous,

aux différents choux fleur, Ras el Hanout du Roy, harissa maison

28 €

#### **le cœur de ris de veau français,** façon cordon bleu

à l'ail des ours et Cecina de Leon, morilles fraîches à la crème et asperges vertes, jus de veau truffé

32 €

#### **le beau plateau de Fromages** affinés

par la Maison Tourette et les « chèvres » de la Ferme du Vieux Chêne

11 €

### **Gourmandises 10 €**

à commander en début de repas

#### **le vacherin...** pomme verte – aneth - pomelos

#### **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

#### **la fraise dans son jardin ...**

yaourt fermier du Herrenstein – basilic- citron

**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 €

**le maquereau** - sur l'idée d'un maquereau au... saké - rhubarbe du jardin – petits radis d'ici – raifort de Mietesheim, « accras » aux herbes

Ou

**le foie gras de canard**, (supplément 6 €)  
en gelée de jus de fraises, daikon mariné, huile de roquette

---

**le poulpe de roc confit et escargots du Steiberg**,  
fregola Sarde cuisinée à l'ail des ours - carottes, soupe de poissons de roche

Ou

**le cochon fermier**, bien élevé en plein air ! la poitrine confite et le carré au barbecue, asperge blanche du pays, dauphine au romarin, condiment citron – miel de sapin – moutarde ancienne

---

**le beau plateau de Fromages** (supplément 6 €)  
affinés par la Maison Tourette et les « chèvres » de la Ferme du Vieux Chêne

Ou

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

**Découverte Gourmande** 48 €

**les grosses asperges blanches de chez Waechter**,  
caramel à l'estragon, bibeleskaes à l'huile de noisette, bacon de Patrick Janès et poudre de cèpes

Ou

**le foie gras de canard poêlé**, façon Bouillabaisse, (supplément 5 €)  
aux coquillages et safran de Cédric Dossman, en souvenir de mon passage chez Franck Putelat

---

**l'omble chevalier des Vosges du nord**, façon « shabu-shabu »,  
petits pois – sarrasin – oignon nouveau, jambon ibérique 5J, bouillon un peu rance

---

**l'agneau**, côte et selle, cuisiné dans l'esprit d'un Couscous,  
aux différents choux fleur, Ras el Hanout du Roy, harissa maison

---

**la fraise dans son jardin ...**  
yaourt fermier du Herrenstein – basilic - citron vert

**Carte Blanche Saisonnière** 62 €

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.**