

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

16 €

le foie gras de canard poêlé, façon Bouillabaisse,

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

22 €

la chair d'araignée de mer,

effilochée au citron vert, crémeux de fenouil, œufs de harengs fumés, confit d'orange

19 €

Pour suivre...

le merlu de Loctudy, aux asperges vertes,

orge perlée, « vierge » rhubarbe – taggiasche – livèche du jardin, sabayon à la moutarde d'Alsace

23 €

l'omble chevalier des Vosges du nord, façon Shabu-Shabu,

petits pois, oignons nouveaux et kasha, copeaux de jambon Duroc, bouillon un peu rance

27 €

le homard bleu,

en parmentier printanier très gourmand aux dernières morilles et noisette

34 €

la pintade des Dombes « Miéral », en deux temps,

le suprême dans un consommé parfumé à l'épiaire des bois et gingembre, shiitaké – petits pois

la cuisse confite, crémeux de pomme de terre

24 €

les côtes d'agneau, grillées au pralin d'ail,

fricassée de ris d'agneau et grenailles, anchois de Collioure, huile de curry au piquillos

28 €

la belle côte de veau français rôtie, à la Cazette de noisette,

gratin de zitone, premières girolles, boutons de coquelicots – asperges des bois

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

de retour de cueillette...

premières framboises d'Alsace, crémeux chocolat à l'aspérule odorante, glace au lierre terrestre

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 €

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, (supplément 6 €)

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

le merlu de Loctudy, en vapeur douce, asperges vertes orge perlée,

« vierge » rhubarbe – taggiasche – livèche du jardin, sabayon à la moutarde d'Alsace

Ou

la pintade des Dombes « Miéral », en deux temps,

le suprême dans un consommé parfumé à l'épiaire des bois et gingembre, shiitaké – petits pois la cuisse confite, crémeux de pomme de terre

le beau plateau de Fromages (supplément 6 €)

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

Ou

de retour de cueillette...

premières framboises d'Alsace, crémeux chocolat à l'aspérule odorante, glace au lierre terrestre

Découverte Gourmande 50 €

la chair d'araignée de mer,

effilochée au citron vert, crémeux de fenouil, œufs de harengs fumés, confit d'orange

le foie gras de canard poêlé, façon Bouillabaisse,

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

le mignon de veau français rôti, à la Cazette de noisette,

gratin de zitone, premières girolles, boutons de coquelicots – asperges des bois

la fraise dans son jardin ...

yaourt fermier du Herrenstein – basilic- citron

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.**