

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,

betteraves acidulées et radis de chez Waechter, touche de raifort de Mietesheim
20 €

le tartare de Bœuf d'Alsace, au Miso,

dés de hareng fumé, jaune d'œuf mariné, oignons rouges en pickles et salicorne
15 €

le pâté en croute dans la tradition, au gibier des chasses alentours et foie gras, caramel d'épices, bourgeons d'épicéa, à côté des salades d'hiver : mâche/pissenlit...

18 €

l'œuf de la ferme Waechter poché et dernière truffe noire,

asperges vertes, petits pois et morilles, tartine de lard gras de Patrick Janès au bon miel façon Arnaud
22 €

la chair de tourteau, vivifiée au citron vert et aneth,

en feuille de daikon mariné, infusion glacée de pomme verte et chou rouge
17 €

Pour suivre...

le beau merlu de nos côtes,

étuvé de pissenlit d'ici, mousseux de pomme de terre, jus de volaille perlé, fleur de Cazette
23 €

le foie gras de canard poêlé, façon Bouillabaisse,

aux coquillages et safran de Cédric Dossman, *en souvenir de mon passage chez Franck Putelat*
28 €

l'omble chevalier des Vosges du nord,

premières asperges du Midi, sauce verte, et sabayon à la moutarde douce d'Alsace
27 €

la poitrine de canard gras, marinée au miel et épices

et cuite au barbecue, « nem » de cuisse, pulpe de chou rouge, coriandre, confit de bergamote
22 €

l'agneau, côtes 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 Picatta,

asperges vertes et morilles, pépinettes d'Alsace cuisiné à la parmesane, jus 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 tartare de Bœuf d'Alsace, au Miso,

dés de hareng fumé, jaune d'œuf mariné, oignons rouges en pickles et salicorne

Ou

le foie gras de canard, (supplément 6 €)

betteraves acidulées et radis de chez Waechter, touche de raifort de Mietesheim

le beau merlu de nos côtes,

étuvé de pissenlit d'ici, mousseux de pomme de terre, jus de volaille perlé, fleur de Cazette

Ou

la poitrine de canard gras, marinée au miel et épices

et cuite au barbecue, « nem » de cuisse, pulpe de chou rouge, coriandre, confit de bergamote

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 €

la chair de tourteau, vivifiée au citron vert et aneth, en feuille de daikon mariné, infusion glacée de pomme verte et chou rouge

Ou

l'œuf de la ferme Waechter poché et dernière truffe noire, (supplément 5 €)

asperges vertes, petits pois et morilles, tartine de lard gras de Patrick Janès au bon miel façon Arnaud

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

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.