

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 pâté en croute de Gibier de la chasse d'ici, au foie gras de Canard, en gelée savoureuse, pickles
17 €

l'Œuf Bio d'ici et une râpé généreuse de truffe noire de Mr Delfour,
« schum » de pommes de terre, fleur de Cazette, tartine de Bacon Grand Cru de Patrick Janès
23 €

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 €

pies de cochons, escargots du Steiberg et champignons
en fin ragout truffé, craquant aux noisettes, mâche d'ici, « moussoux » de lard paysan
16 €

la chair de tourteau, vivifié au citron vert et aneth,
en feuille de daikon mariné, œufs de harengs fumés, infusion glacé de pomme verte et chou rouge
18 €

Pour suivre...

le cœur de cabillaud Skrei, en vapeur douce, tartare de Matjes condimenté,
écrasé de Marabels du pays, bouillon lait de coco/choucroute
23 €

les coquilles Saint-Jacques de Normandie,
snackées, barigoule d'hiver aux châtaignes et lard paysan, consommé de crustacés,
à côté une belle noix sur la braise à la truffe noire
29 €

le foie gras de canard français poêlé,
façon Bouillabaisse, aux coquillages et safran de Cédric Dossman,
en souvenir de mon passage chez Franck Putelat
27 €

l'effilochée d'épaule de daguet des chasses alentours,
façon raviole ouverte à la farine de châtaigne, céleri-cannelle, dés de foie gras
22 €

le cochon Bio de la Ferme du Vieux Poirier à Schopperten, travaillé dans l'idée d'un « Picon-Bière »,
avec l'échine « tonkatsu », le côtelette rôtie et la poitrine braisée, endives et panais d'Alsace
27 €

le filet de bœuf Charolais français,
au « barbecue », betteraves et grenailles de chez Waechter, crème de raifort, râpé de truffe noire
30 €

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 et clémentines de Corse

le cube qui pique au Citron de Nice ! ... et praliné, sorbet citron- 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 €

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

pieds de cochons, escargots du Steiberg et champignons

en fin ragout truffé, craquant aux noisettes, mâche d'ici, « mousseux » de lard paysan

le cœur de cabillaud Skrei, en vapeur douce, tartare de Matjes condimenté, écrasé de Marabels du pays, bouillon coco/choucroute

Ou

l'effilochée d'épaule de daguet des chasses alentours,

façon raviole ouverte à la farine de châtaigne, céleri-cannelle, dés de foie gras

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

Ou

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

Découverte Gourmande 46 €

la chair de tourteau, vivifié au citron vert et aneth, en feuille de daikon mariné, œufs de harengs fumés, infusion glacé de pomme verte et chou rouge

Ou

le foie gras de canard poêlé, (supplément 5 €)

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

les coquilles Saint-Jacques de Normandie,

snackées, barigoule d'hiver aux châtaignes et lard paysan, consommé de crustacés, râpé de truffe noire

le cochon Bio de la Ferme du Vieux Poirier à Schopperten, travaillé dans l'idée d'un « Picon-Bière », avec l'échine « tonkatsu », le carré rôti et la poitrine braisée, endive et panais d'Alsace

le cube qui pique au Citron de Nice ! ...
et praliné, sorbet citron-estragon

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.