



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

ESPRIT DE LA TERRE 31 €

*Je vous propose de cuisiner pour vous un MENU VEGETARIEN
composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert
à partir des meilleurs produits du moment issus de notre terroir, mais aussi d'ailleurs...*

*Pour les plus gourmands... le même menu Végétarien mais en 4 services :
soit deux entrées, un plat et un dessert 43 €*

TENTATION DE L'INSTANT 34 €

les ESCARGOTS GROS-GRIS DU STEIBERG et le POULPE FRIT,
ail des ours -cueillette locale-, petit épeautre cuisiné, jus de volaille et boutons d'ail des ours

la JOUE DE BŒUF Herdshire longuement confite,
betteraves de Muriel et maïs, polenta moelleuse, jus infusé au café

la BOULE DE NEIGE...
yaourt fermier, cœur mangue – praliné, sorbet mangue au curry madras

PETITS GOURMETS 12 €

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 « Ballade Automnale » : 13h30 et 20h30

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

A LA CARTE... Hiver 2020

Première Assiette

les SAINT-JACQUES normandes cuites dans leur coquille,
tout simplement au beurre de vanille de chez Bordier, noix d'ici et truffes fraîches
24 €

les ESCARGOTS GROS-GRIS DU STEIBERG et le POULPE FRIT,
ail des ours -cueillette locale-, petit épeautre cuisiné, jus de volaille et boutons d'ail des ours
16 €

la chair de TOURTEAU effilochée aux agrumes,
crémeux hareng fumé - pomme, tartare de betteraves de chez Waechter
18 €

la tranche épaisse de FOIE GRAS DE CANARD poêlée,
à la cazette de noisette, pissenlit de plein champ, anguille fumée et pamplemousse chinois
20 €

le CELERI RAVE de Muriel cuit dans un pâté en croûte,
aux olives taggiasches, gelée d'oignons brûlés, bouquet de mâche à la truffe
17 €

Seconde Assiette

le cœur de SKREI demi-sel en vapeur douce, premières asperges vertes du midi,
orge perlée cuite à la « Rieuse », bibeleskaes et sauce verte, sabayon au malt
24 €

le dos de gros SANDRE rôti,
salsifis roulés à la noisette, pulpe de panais, jus de volaille condimenté « à la diable »
27 €

deux idées « terre-mer »... autour de l'AGNEAU,
les côtelettes au pralin d'ail, encornets et poireaux grillés, jus à l'encre de seiche
l'épaule effilochée, aux anchois, mousseux de pomme de terre fumé
27 €

très généreuse... la noix d'ENTRECOTE HERDSHIRE, au lard gras de Marmoutier
mitrailles, échalote grise et asperges vertes, huile d'ail sauvage
30 €

la poitrine de PIGEON FERMIER « à la Kiev » , au foie gras et à la truffe noire,
betteraves de Muriel et maïs, polenta moelleuse, jus infusé au café
28 €

le beau PLATEAU DE FROMAGES de la Cloche – Maison Tourette – et les chèvres du « Vieux Chêne »
12 €

Gourmandises 11 €

la BOULE DE NEIGE... yaourt fermier, cœur mangue – praliné, sorbet mangue au curry madras

le VACHERIN contemporain... pomme verte – aneth – tangelolo Bachès

le TUBE DE L'HIVER... chocolat Valrhona, poire, caramel et truffe noire

le BABA AU GIN – Ginette de chez Zusslin à Orschwihr-, zéphyr tonic « la French », sorbet citron - genièvre

la TARTE AU CHOCOLAT GUANAJA, « sciure » de noisette, caramel à la fleur de sel, glace au maïs

AU FIL DE LA SAISON

○ la chair de **TOURTEAU effilochée aux agrumes**,
crèmeux hareng fumé - pomme, tartare de betteraves de chez Waechter

∞ la tranche épaisse de **FOIE GRAS DE CANARD poêlée**,
à la cazette de noisette, pissenlit de plein champ, anguille fumée et pamplemousse chinois

○ les **SAINT-JACQUES normandes cuites dans leur coquille**,
tout simplement au beurre de vanille de chez Bordier, noix d'ici et truffes fraîches

∞ le cœur de **SKREI demi-sel en vapeur douce**,
premières asperges vertes du midi, orge perlée cuite à la « Rieuse »,
bibeleskaes et sauce verte, sabayon au malt

○ deux idées « terre-mer »... **autour de l'AGNEAU**,
les côtelettes au pralin d'ail, encornets et poireaux grillés, jus à l'encre de seiche
l'épaule effilochée, aux anchois, mousseux de pomme de terre fumé

○ le **VACHERIN contemporain...** pomme verte – aneth – tangelolo Bachès

∞ le **TUBE DE L'HIVER...**
chocolat Valrhona, poire, caramel et truffe noire

∞ EXTRAIT DE SAISON 45 €
○ **DECOUVERTE GOURMANDE** 55 €
 BALLADE HIVERNALE,
le menu complet pour l'ensemble de la table 68 €