



### **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 30 €**

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...

### **TENTATION DE L'INSTANT 33 €**

**les filets de SARDINES marinés aux agrumes et gingembre,**  
taboulé de kasha aux poivrons, crème à la moutarde à l'ancienne

---

**la TRUITE ROSE des Vosges du Nord, tout juste cuite,**  
vierge à la Cazette, misseles, petites courgettes d'ici et girolles, sabayon à la verveine

**Ou**

**le MAGRET DE CANARD cuit au barbecue,**  
cubes de polenta torréfiée, chou rave et radis, sauce aux bleuets de chez Waechter

---

**la compotée d'ABRICOTS du midi à la vanille,**  
sur une pana cotta au praliné, streusel, sorbet cacao et croquant au romarin

### **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

## AU FIL DE LA SAISON

### ○ **la chair d'ARAIGNEE DE MER,**

au citron vert, crémeux de fenouil, œufs de harengs fumés, gel de pêche jaune

---

### ∞ **le FOIE GRAS DE CANARD poêlé,**

melon imprégné au Porto, poudre de Bacon de Patrick Janès

---

### ○ **l'ŒUF DE POULE de chez Waechter poché - fumé,**

petites girolles, mousseux de maïs, jus au infusé au foin, râpé de truffe fraîche d'été

---

### ∞ **la THONINE de Méditerranée snackée,**

aux cacahuètes, sauce satay, composition de légumes d'été d'ici

---

### ○ **la noix d'ENTRECOTE DE BŒUF Herdshire,**

gnocchis au charbon végétal, caviar d'aubergines, huile de piquillos

---

### ○ **le VACHERIN contemporain,**

pomme verte – aneth – framboise d'Alsace

---

### ∞ **de RETOUR DE CUEILLETTE...**

crémeux chocolat à l'aspérule odorante, premières mûres, glace au Lierre terrestre

∞ EXTRAIT DE SAISON 44 €

○ DECOUVERTE GOURMANDE 53 €

BALLADE ESTIVALE,

menu complet choisi pour l'ensemble des convives 66 €

### **LES FROMAGES : 12 €**

profitez de notre beau plateau de fromages affinés par la Maison Tourette – Cloche à Fromage à Strasbourg ainsi que les « chèvres » de la Ferme du Vieux Chêne à Hinsbourg (7 € de supplément en remplacement du dessert)

### **Heure limite de prise de commande**

pour les menus « Découverte Gourmande » et « Ballade Estivale » : 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.

