

Premiers jours d'automne au Vieux Moulin...

Esprit de Cuisine...

L'envie de vous proposer une cuisine de saison maligne et généreuse, 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.

A l'avenir, nous serons encore plus mystérieux... dans le seul souci d'être encore plus proche de la saison, de nos producteurs et de nos envies.

Pour que la cuisine se vive au quotidien !

Guillaume KASSEL

Esprit de la Terre 32 €

une entrée, un plat et un dessert végétarien

avec des produits de saison évidemment, et locaux essentiellement

Tentation de l'Instant 34 €

rose de truite *des Sources du Heimbach* en gravlax aux bourgeons de sapin,

gaufre à la crème de raifort et œufs de truite

poitrine de cochon bien élevé braisée, patate douce d'ici,

quetsches au lard de Janès, jus de braisage à la cannelle cassia

figues du midi rôties, crémeux pécan, gel kalamansi, glace au foin

Carte Blanche à Guillaume

le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

... je vous propose de me faire confiance ! Parce que c'est dans le moment présent que se dessine le mieux ma cuisine, en faisant la part belle aux beaux produits de saison, essentiellement locaux, et au gré de mon inspiration... tout en m'adaptant à vos habitudes et contraintes alimentaires. Tout cela pour votre plus grand plaisir !

Découverte... en quatre services : 55 €

Ballade... en sept services : 70 €

Mais aussi à la Carte...

mon pâté en croute au foie gras... *seul ou à partager* ! 18 €

les gigolettes de grenouilles croustillantes au tandoori, pulpe d'ail doux... 23 €

le foie gras de Canard d'Alsace à l'anguille fumée, coing et cèpe... 22 €

l'omble chevalier *Heimbach* et truffe de *Bourgogne*, panais, poire et châtaignes... 29 €

les noix de coquilles Saint-Jacques de nos côtes,

chou rave - sarrasin, bouillon des bardes au cidre... 31 €

la belle côte de veau français au foin, artichaut farci et cèpe des Vosges... 34 €

le jeune biche de chasse très locale, *aux parfums du Maghreb*... 31 €

le beau plateau de fromages de la *Fromagerie du Grand Cerf* ... 12 €

le baba arrosé au Rhum *du Castor*, agrumes « *Bachès* », sorbet aux herbes... 12 €

le vacherin contemporain, pomme verte – aneth - framboise... 11 €

démoniaque ! le tube chocolat-café-réglisse, glace au malt (*et un ritscherle de Démoniaque*)... 11 €

Le Vieux Moulin au déjeuner !

J'ai envie de vous proposer une formule plus lisible le midi, évidemment toujours avec comme ligne de conduite la qualité, la générosité, l'audace et l'authenticité.

Mais nous serons encore plus mystérieux... dans le seul souci d'être encore plus proche de la saison, de nos producteurs et de nos envies.

Guillaume KASSEL

le Menu du marché : 20 euros en semaine - 25 euros le samedi

Une entrée – Un plat – Un dessert

Sur l'ardoise à l'entrée du restaurant et annoncé de vive voix.

Recommandé par table entière si vous êtes pressé.

Au fil de la saison 38 € - entrée 16 €, plat 26 €, dessert 11 €-

Rose de truite d'ici en gravlax aux bourgeons de sapin, gaufre à la crème de raifort

Ou

Œuf de poule heureuse et escargots du Steiberg,
champignons et fenouil, mousseux d'ail doux, thé de champignons au gingembre

Ou

Foie gras de canard d'Alsace à l'anguille fumée, coings et cèpes (+ 6 euros)

Saint-Jacques de nos côtes, chou rave - sarrasin, bouillon des bardes au cidre

Ou

Pièce de veau français, artichaut farci-croustillant, figue rôtie, jus de veau au foin

Tube *démoniaque*... chocolat – réglisse – café, glace au malt choco

Ou

Vacherin contemporain... pomme verte – aneth - framboise

Découverte 55 €

Pour l'ensemble de la table uniquement

Laissez-moi carte blanche ! ... pour un menu en quatre services.

Esprit de la Terre 32 €

une entrée, un plat et un dessert végétarien

avec des produits de saison évidemment, et locaux essentiellement

Mais aussi à la carte...

mon pâté en croûte au foie gras... *seul ou à partager !* 18 €

le civet de biche de chasse très locale servi en cocotte 22 €

la généreuse entrecôte de bœuf Herdshire aux dernières girolles 33 €

le beau plateau de fromages de la Fromagerie du Grand Cerf 12 €

le baba « kougelhopf » au Vespetro du Castor, mirabelle et fenouil 12 €

Et bien évidemment... le menu pour les petits gourmets 12 €

une escalope de volaille à la crème ou le poisson du marché

servi avec des tagliatelles Nid d'Alsace au beurre puis deux boules de glace