

# Un été au Vieux Moulin... **SOIR ET DIMANCHE MIDI**

## **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 €

poulpe et escargots *du Steiberg*, « schum » de pommes de terre,

bouillon de champignons au gingembre

poitrine de cochon bien élevée braisée, caviar d'aubergine

au barbecue, quetsches au lard de Janès et cannelle cassia

la fraise en trompe l'œil, yaourt de chèvre *du Vieux Chêne* et basilic

## **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 €

le foie gras de Canard *d'Alsace*, « paysage d'automne »... 22 €

l'œuf de poule heureuse d'ici poché-fumé, girolles et maïs, truffe d'été... 18 €

l'omble chevalier *Heimbach*, fleur de courgette farcie, fleurette d'écrevisses... 29 €

le homard « bleu » rôti à la verveine, en parmentier aux cèpes d'ici ... 38 €

la belle côte de veau *français* poudré de cazette, gnocchis - artichaut - girolles... 34 €

l'agneau fermier, côte et selle, encornets sautés, cromesquis de collier César... 31 €

le beau plateau de fromages de chez Tourette... 12 €

le baba « kougelhoppf » à la Chartreuse, fruits rouges, glace yaourt *du Climont* ... 11 €

le vacherin contemporain, mirabelle – menthe – cardamome noire... 11 €

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

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*



# Le Vieux Moulin

## au déjeuner ! EN SEMAINE

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 €

Araignée de mer sur une tranche épaisse d'une belle tomate d'ici condimentée

Ou

Tartare de Bœuf d'Alsace aux huitres, daikon et bourgeons d'épicéa acidulé

Ou

Foie gras de Canard d'Alsace « brûlé », à l'anguille fumée, melon au sel (+ 5 euros)

---

Omble chevalier des Vosges du Nord, fleur de courgette farcie, fleurette d'écrevisses

Ou

Cochon fermier, bien élevé !

carré au barbecue et poitrine confite, quetsches au lard et caviar d'aubergine

---

La Fraise en trompe l'œil... yaourt de chèvre du Vieux Chêne et basilic

Ou

Vacherin contemporain... mirabelle – menthe – cardamome noire

**Découverte** 55 €

Pour l'ensemble de la table uniquement

*Je vous propose de me faire confiance... 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 croute au foie gras... *seul ou à partager !* 18 €

la belle côte de veau français aux petites girolles, jus infusé au foin 34 €

le beau plateau de fromages de chez Tourette 12 €

le baba « kougelhoph » arrosé à la Chartreuse,  
fruits rouges d'ici, glace au yaourt du Climont 11 €

*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*

