

## 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

## 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.*

*Si un plat de la carte vous fait de l'œil, n'hésitez pas à nous le chuchoter.*

*Lâchez prise, on s'occupe de tout !*

**Découverte...en quatre séquences 60 €**

& accords mets & vins 84 €

**Ballade...en sept séquences 76 €**

& accords mets & vins 105 €

*Chariot de fromage en plus dans les menus - 5 choix - 10 €*

Dernière prise de commande pour les menus « Carte Blanche » :

13h30 au déjeuner - 20h30 au dîner

**Fermeture du restaurant : 16 heures au déjeuner - 23h45 au dîner**

## ***A la carte, fin de printemps 2022...***

### **Première Assiette**

**Foie gras de canard** et gravlax de bœuf de Janès pressés ensemble, melon au sel et mélisse 26 €

**Œuf de poule heureuse poché et fumé,**

« schum » de maïs, girolles et truffe d'été, noix de jambon séché de cochon d'Alsace du nord 22 €

**Araignée de mer bretonne cuite et décortiquée ici,**

petits pois et crème de fenouil, sarrasin grillé, à côté des « accrabes » mentholés 20 €

**Escargots du Steiberg et poulpe,**

dans une tarte estivale et gourmande, mousse d'ail et poudre de réglisse 23 €

### **Plat de résistance**

**Dos de Sandre rôti,** cannelloni potagère et anguille fumé, bouillons mousseux d'oignons nouveaux 34 €

**Omble chevalier des Vosges du Nord,**

laitue celtuce et radis, bibeleskaes au raifort et sabayon au sureau 30 €

**Canard « Barbarie » de chez Doriath,**

magret rôti, betteraves et cassis, cromesquis de cuisse aux céréales et salade de haricots 29 €

**Agneau fermier,** épaule braisée, selle rôtie et ris d'agneau, courgette, chèvre du village et menthe 38 €

**Cœur de ris de veau français** en croûte de Bretzel, chou rave, cerises et petites girolles 36 €

**Chariot de fromages** affinés d'ici et d'ailleurs

13 €

### **Desserts de cuisinier** 11,50 €

**Abricots Bergeron compotée,** lait mousseux au safran de Cédric et glace à la reine des prés

**Citron de Sicile et noisettes du Piémont,** sorbet roquette

**de retour de cueillette...** chocolat Tulakalum, framboises de Huttendorf et glace au lierre terrestre

**Vacherin contemporain...** fraise de la ferme Waechter - estragon – citron vert

### **Esprit de la Terre** 35 €

*Je vous propose de cuisiner pour Vous un menu végétarien composé*

*d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à partir de produits de saison, essentiellement locaux.*

### **Au fil de la saison** 42 €

**Araignée de mer bretonne**

Ou **Foie gras de canard** (6 € de supplément)

---

**Omble chevalier des Vosges du Nord,**

Ou **Canard « Barbarie » de chez Doriath,**

---

**Chariot de fromages affinés** (6 € de supplément)

Ou **Abricots Bergeron compotée**

### **Petits Gourmets** (jusqu'à 12 ans) 14 €

une escalope de volaille à la crème ou le poisson du marché avec des spaetzles et deux quenelles de glace maison

**Parce que l'on en parle jamais assez, MERCI à nos producteurs qui nous font avancer tous les jours :**

mes maraichers : Muriel et Florian de la Ferme Waechter ; Seb et Pierre de la Ferme Saint-Sauvage, les agrumes rares de Perrine et Etienne -

Agrumes Bachès, mon cueilleur de plantes sauvages et safranier : Cédric Dossmann, mon charcutier d'exception : Patrick Janès,

mais aussi les pigeons de Theo Kieffer, les Pisciculture Kircher et Heimbach pour les poissons d'eau douce d'ici,

Soprolux pour les beaux poissons... et tous les autres !

**Fermeture du restaurant : 16 heures au déjeuner - 23h45 au dîner**