

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 67 €

& accords mets & vins 92 €

Ballade... en sept séquences 85 €

& accords mets & vins 115 €

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, printemps 2023...

Première Assiette

- 27 € foie gras de canard d'Alsace et gravlax de boeuf, en compression, fraise, betterave et raifort
- 25 € chair d'araignée de mer décortiquée ici, petits pois au vinaigre de sureau, fenouil et haddock
- 22 € lieu de ligne et carotte comme un aioli des ours, accras aux escargots du Steiberg
- 24 € grosses asperges blanches de la ferme Waechter, caramel herbacé, morilles fraîches et skyr fumé, croutons de brioche

Plat de résistance

- 34 € omble chevalier des Vosges du Nord au lierre terrestre, tombée d'épinards, rhubarbe et anguille fumée farcie, bouillon mousseux d'oignons
- 38 € queue de lotte bretonne croustillante, asperges vertes et radis glaçons, olives kalamata, sabayon à la menthe, les joues confites au beurre noisette
- 33 € cochon bien élevé, en deux façons, carré au barbecue et poitrine braisée, polenta, premières cerises et navets déclinés
- 41 € agneau fermier – terre & mer – côtelettes au pralin d'ail et encornets sautés, épaule braisée et condiment ail noir - anchois
- 43 € belle côte de veau français rôtie, tartelette printanière et grosse morille farcie
- 13 € Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

13 € *Desserts de cuisinier*

fraises de la ferme Waechter et fromage blanc du Herrenstein, sorbet persil citron de Nice et noisettes du Piémont, sorbet roquette
tarte soufflée au chocolat Tulakalum, caramel salé et sarrasin
vacherin contemporain... pamplemousse et aneth

39 € *Esprit de la Terre*

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.

46 € *Au fil de la saison*

ce menu n'est pas servi samedi soir et dimanche midi

lieu de ligne et carotte comme un aioli des ours, accras aux escargots du Steiberg

cochon bien élevé, en deux façons

carré au barbecue et poitrine braisée, polenta, premières cerises et navets déclinés

chariot de fromages affinés (6 € de supplément)

Ou citron de Nice et noisettes du Piémont, sorbet roquette

15 € *Petits Gourmets* de moins de 12 ans

une volaille à la crème ou le poisson du marché et spaetzles, puis deux quenelles de glace maison

Parce que l'on n'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 escargots du Steiberg à Hirschland, les ombles et truites de la Pisciculture Kircher à Sparsbach, ... et tous les autres !

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