

## 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 59 €**

& accords mets & vins 83 €

**Ballade...en sept séquences 76 €**

& accords mets & vins 105 €

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

Dernière prise de commande :  
13h30 au déjeuner - 20h30 au dîner

## ***A la carte, fin d'hiver 2022...***

### **Première Assiette**

**Foie gras de canard** et jambon de sanglier d'ici pressés ensemble,  
pâte de cédrat confit, spaghetti de chou rave et Cazette de noisette 23 €

**Truite rose des Vosges du Nord, en deux préparations,**  
confite – fumée, en salade au pissenlit et en ceviche aux agrumes, sorbet aux herbes 18 €

**Saint-Jacques à cru et chair de tourteau,** crème de fenouil, granny-smith et citron caviar,  
à côté belle noix croustillante au curry noir et coulis de mâche 25 €

**Grosses asperges vertes de Mallemort** - Domaine Saint-Vincent- cuites à la minute,  
œufs de caille pochés et fumés, granola salé coco - cajou, olives Kalamata et sabayon à la menthe 24 €

### **Plat de résistance**

**Dos de Skrei – cabillaud des mers froides** - rôti à l'ail des ours – cueillette Cédric Dossmann,  
bouillon de carottes au curcuma frais, croquettes de brandade aux escargots du Steiberg 27 €

**Ombre chevalier des Vosges du Nord et râpé de truffe noire d'hiver,**  
blé vert comme un risotto à l'anguille fumée et aux asperges vertes, émulsion de pain brûlé 33 €

**Canard « Barbarie » de chez Doriath,** le magret rôti,  
endive et pak-choy, kumquat, jus infusé au gingembre, la cuisse braisée en parmentier au sésame 27 €

**Côtes et selle d'agneau** au pralin d'ail,  
ris d'agneau et ail des ours à la coréenne, jus d'agneau monté au beurre d'anchois 32 €

**Pigeonneau de nid du Düwehoff et foie gras à la Kiev,** en croûte de céréales,  
les cuisses confites, garniture printanière, ketchup de betteraves et cassis, une caillette des abatis 39 €

**Chariot de fromages** affinés d'ici et d'ailleurs 13 €

### **Desserts de cuisinier** 11,50 €

**Savarin à la Bière,** poire caramélisée au miel, crème à la Cardamome Noire, glace à la Bee Happy

**Vacherin contemporain...** pamplemousse et aneth

**Tube gourmand...** chocolat Guanaja de Valrhona, fruits de la Passion et café

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

### **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 €

**Truite rose des Vosges du Nord**

Ou **Foie gras de canard d'Alsace** (5 € de supplément)

---

**Dos de Skrei – cabillaud des mers froides - rôti**

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

---

**Chariot de fromages affinés** (5 € de supplément)

Ou **Savarin à la Bière**

### **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,  
le foie gras et les canards de chez Doriath 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 !