

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 70 €

& accords mets & vins 96 €

Ballade... en sept séquences 88 €

& accords mets & vins 120 €

Chariot de fromage en plus dans les menus - 5 choix - 11 €

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, faim d'hiver...

Première Assiette

- 28 € foie gras de canard d'Alsace, radis noir au vinaigre de sureau et premières guariguettes
- 29 € pissenlit de la ferme Waechter, foie gras de canard poêlé, cœur de canard sautés et anguille fumée, sauce aigre douce
- 27 € escargots du Steiberg et premières asperges, en tartelette gourmande, ail des ours cueilli par Cédric et sabayon à la menthe
- 22 € omble chevalier mariné et brûlé, betterave, raifort et sureau noir

Plat de résistance

- 40 € Saint-Jacques normandes, chou fleur et sarrasin, bouillon à la reine des prés
- 39 € carnassiers des étangs de Gondrexange - Henri Gardon, en deux assiettes... perchettes meunières à la crème crue, biscuit de brochet truffé et émulsion au vin jaune
- 48 € lièvre chassé en Alsace à la Royale façon Antonin Carême, salsifis, poire et truffe d'hiver
- 38 € pigeonneau du Düwehof en deux façons, rôti et croustillant, une caillette des cuisses et abattis, condiment bigarade
- 41 € l'épaule d'agneau de lait cuit sur la braise, et le jarret confit... parfums d'Orient
- 14 € chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

14 € *Desserts de cuisinier*

kiwi et bibeleskaes... kiwi français, crémeux au fromage blanc du Herrenstein, sorbet persil mandarine, du mas Schaller-Bachès, praliné aux graines de courge et glace à l'huile d'olive gourmandise aux chocolats Valrhona et... champignons !
... avec une râpée de truffe noire en plus + 6 €
vacherin contemporain... citron de Menton, mélilot et noisette du Piémont

40 € *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 les samedis soirs et dimanches midis

omble chevalier mariné et brûlé, betterave, raifort et sureau noir

magret de canard au barbecue, endive rôtie et condiment bigarade

kiwi et bibeleskaes...

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 maraîchers : Nicolas de la Ferme des Tourterelles, Muriel et Florian de la Ferme Waechter, Pierre de la Ferme Saint-Sauvage,
les agrumes rares d'Etienne -Agrumes Bachès-Schaller, mon cueilleur de plantes sauvages et safranier : Cédric Dossmann, mon charcutier
d'exception : Patrick Janès, mais aussi les pigeons de Theo Kieffer, les escargots de Madame Dintinger – Steiberg - à Hirschland, les ombles et
truites de la Pisciculture Kircher à Sparsbach, la pêche d'orfèvre d'Henri Gardon en Moselle toute proche...
... et tous les autres !

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