

## 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 62 €**

& accords mets & vins 86 €

**Ballade...en sept séquences 78 €**

& accords mets & vins 108 €

*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, automne 2022...***

### **Première Assiette**

<b>Foie gras de canard d'Alsace poudré de cèpes</b> , pulpe de coing et champignons au vinaigre	26 €
<b>Bœuf d'Alsace et sardine bretonne</b> , tartare au miso et sardine marinée, sorbet concombre, sardine croustillante menthe - Cécina	20 €
<b>Premières Saint-Jacques</b> , en deux façons, crue et cuite, courges et agrumes en association	25 €
<b>Tarte gourmande aux cèpes de nos forêts...</b> mousseux d'ail doux	24 €

### **Plat de résistance**

<b>Dos de Sandre rôti</b> , poireau grillé, anguille fumée, jus de volaille et sabayon au colza grillé	35 €
<b>Ombre chevalier des Vosges du Nord</b> , duxelle de cèpes et fenouil, pâte à la châtaigne	30 €
<b>Saint-Jacques normandes snackées</b> , mijoté iodé de cocos de Paimpol au jus de carottes et gingembre	36 €
<b>Canard Barbarie de chez Doriath</b> , dernière rhubarbe, radis et betteraves, cœurs de canards sautés	29 €
<b>Daguet de chasse locale rôti</b> , églantine, échalote et pommes, un hot dog d'épaule effilochée	34 €
<b>Cœur de ris de veau français meunière</b> , noix fumées, cèpes d'ici, aubergine – quetsche – maïs	38 €
<b>Chariot de fromages affinés</b> d'ici et d'ailleurs	13 €

### **Desserts de cuisinier** 12 €

<b>Blanc à manger coco</b> , dernières fraises de Muriel et perle du Japon, sorbet fraise - basilic
<b>Citron et noisettes du Piémont</b> , sorbet roquette
<b>Chocolats Valrhona...</b> maïs doux d'ici, caramel fudge et cacahuètes
<b>Vacherin contemporain...</b> pomme verte – céleri branche, chantilly à la feuille de combawa

### **Esprit de la Terre** 36 €

*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** 43 €

<b>Bœuf d'Alsace et sardine bretonne</b>
Ou <b>Foie gras de canard</b> (6 € de supplément)
---
<b>Ombre chevalier des Vosges du Nord</b>
Ou <b>Canard Barbarie de chez Doriath</b>
---
<b>Chariot de fromages affinés</b> (6 € de supplément)
Ou <b>Blanc à manger coco</b>

### **Petits Gourmets** de moins de 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 maraîchers : 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 diner**