

## 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 68 €*

& accords mets & vins 94 €

*Ballade...en sept séquences 86 €*

& accords mets & vins 116 €

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 2023...

### *Première Assiette*

- 27 € foie gras de canard d'Alsace, décliné, coing et champignons
- 23 € pétales d'omble chevalier des Vosges du Nord mariné, courge, pamplemousse et sapin
- 26 € premières Saint-Jacques de nos côtes,  
à crues et croustillante, fenouil, sarrasin et agrumes du mas Bachès
- 29 € tartelette gourmande aux cèpes, voilé de lard gras de Marmoutier,  
œuf de poule heureuse poché, boudin cuisiné de chez Janès et anguille fumée

### *Plat de résistance*

- 37 € dos de gros sandre rôti, escargots du Steiberg et gnocchis,  
concassée de tomate épicée et bouillon de tomates au raifort
- 40 € lotte croustillante, carotte et sabayon à la moutarde d'Alsace, marinière de coquillages
- 52 € queue de homard « dit breton » sur la braise,  
cèpes et potimarron, les pincés en parmentier gourmand
- 46 € pigeonneau de nid du Düwehof et foie gras à la Kiev,  
pulpe d'aubergine, maïs et mures, les cuisses confites
- 42 € cœur de ris de veau doré aux noix fumées, purée d'artichaut « barigoule », cèpes et figue rôtie
- 13 € chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

### 13 € *Desserts de cuisinier*

figues du midi caramélisées, biscuit à l'huile d'olive, sorbet au lait fermenté et miel d'ici  
citron de Nice et noisettes du Piémont, sorbet roquette  
chocolat Valrhona et sarrasin, poire, caramel et gavotte croustillante  
vacherin contemporain... quetsche de Schœnbourg, clémentine et mélilot

### 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

pétales d'omble chevalier des Vosges du Nord mariné, courge, pamplemousse et sapin

---

magret de canard au barbecue, pulpe d'aubergine, maïs et mures, la cuisse confite

---

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**