

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 65 €

& accords mets & vins 90 €

Ballade...en sept séquences 80 €

& accords mets & vins 110 €

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, faim d'hiver...

Première Assiette

- 26 € **foie gras de canard d'Alsace et anguille fumé**, en compression, pelote de chou rave et gel poire - gingembre, touche de kimchi
- 25 € **dernières coquilles saint-Jacques et dernières courges**, vivifié d'agrumes insolites
- 22 € **omble chevalier des Vosges du Nord**, en tartare, sorbet pourpier d'hiver, gaufre de pomme de terre aux œufs de truite
- 27 € **asperges du domaine Saint Vincent**, en tarte gourmande, œuf poché et fumé, coco fraîche, feta et olives Kalamata, sabayon à la menthe

Plat de résistance

- 38 € **dos de gros sandre rôti aux escargots du Steiberg**, tombée d'épinards et kasha, émulsion d'oignons à la badiane, biscuit de sandre et haddock truffé
- 37 € **queue de lotte bretonne croustillante et joues confite**, gâteau de carottes, moutarde et kumquat, bouillon de carottes
- 32 € **magret de canard de chez Doriath cuit au barbecue**, betteraves et gnocchis au charbon, cuisse braisée et ketchup de betteraves
- 39 € **cœur de ris de veau français rôti**, aux noix fumées, endive caramélisé, pomme et vin jaune
- 13 € **Chariot de fromages affinés** d'ici et d'ailleurs

13 € *Desserts de cuisinier*

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

38 € *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.

45 € *Au fil de la saison*

ce menu n'est pas servi le samedi soir

omble chevalier des Vosges du Nord

joues de lotte confites

Ou **magret de canard**

chariot de fromages affinés (6 € de supplément)

Ou **citron de Nice et noisettes du Piémont**

14 € *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