

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 **74 €**

& accords mets & vins **102 €**

*Ballade...*en sept séquences **94 €**

& accords mets & vins **132 €**

Chariot de fromage en plus dans les menus - 5 choix - **12 €**

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

à la carte... faim d'été...

Première Assiette

- 30 € foie gras de canard d'Alsace à la reine des prés, moules Morisseau fumées, abricot et blé noir
- 32 € araignée de mer des côtes bretonnes, décliné... melon, fenouil et raifort
- 34 € ma tarte « fleurie » à la tomate et au caviar Oscietre français, stacciatella de Uhrviller fumée, tomates cerises confites rafraichies aux herbes
- 28 € bœuf jersiaise de la ferme du Haut-Village, tartare et « pastrami », ketchup et pickles de carottes

Plat de résistance

- 38 € truite rose des Vosges du Nord doucement confite, courgette « violon », cocos de Paimpol au curry vert de livèche
- 52 € homard bleu « dit breton » sur la braise, et « lobster roll », fleur de betteraves et fruits rouges, sabayon au sureau
- 45 € pigeonneau de nid du Duwehof, laitue celtuce du jardin de Pierre au feu de bois, olives et menthe, cuisses farcies croustillantes à la sauce César
- 48 € cœur de ris de veau français doré au sautoir, tartelette de cerises et girolles, purée de maïs, courgette pop - corn farcie de fraise de veau, jus infusé à l'aspérule odorante
- 46 € dos de chevreuil chassé dans les environs, cuit au barbecue, pulpe d'aubergines et gnocchis « tapés », un mijoté des bas-morceaux et kimchi maison
- 16 € chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Dessert de cuisinier

- 16 € retour de cueillette... chocolat et fruits rouges, glace au lierre terrestre
- 16 € tarte crouillante aux myrtilles sauvages, relevé de génépi, yaourt fumé
- 16 € gourmandise pêche et serpolet... noisettes pralinées et sorbet à l'eau de tomate
- 16 € vacherin contemporain... framboise – shiso du jardin de Pierre, touche de raifort

les menus du moment...

- 45 € *Esprit de la Terre* en 3 séquences – 60 € en 4 séquences
je vous propose de cuisiner pour Vous un menu végétarien en 3 ou 4 séquences...
- 52 € *Au fil de la saison*
ce menu n'est pas servi les samedis soirs et dimanches midis
une entrée, un plat de résistance et un dessert inspiré par la saison, suggéré à la voix pour Vous
- 17 € *Petits Gourmets* de moins de 12 ans
une volaille à la crème ou le poisson du marché et spaetzles, puis un moelleux chaud au chocolat

Parce que l'on n'en parle jamais assez, MERCI à nos producteurs qui nous font avancer tous les jours :
mes maraîchers : 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