

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 **100 €**

Ballade... en sept séquences **94 €**

& accords mets & vins **130 €**

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

à la carte... faim d'hiver, envie de printemps...

Première Assiette

- 29 € foie gras de canard d'Alsace en compression, betteraves jaunes fumées, raifort et estragon
- 32 € trois préparations de coquilles saint-Jacques...
topinambours et agrumes extraordinaires du Mas Schaller
- 28 € agnolottis à la ricotta de Madeleine truffée, bouillon d'oignons au vin jaune
- 33 € asperges vertes fraîches du domaine Saint-Vincent,
seiche juste raidi, olives et sabayon menthe

Plat de résistance

- 42 € dos de gros sandre rôti, chou farci, agrumes et pommes fondantes,
soupe de poissons au pinot noir d'Alsace
- 40 € lieu jaune de la criée d'Audierne confit, en écaille de saint-Jacques,
asperge verte « saint-Vincent », coulis de cresson d'hiver et sabayon à la menthe
- 44 € pigeonneau de nid du Duwehof, cuit sur le coffre, chou rouge au barbecue et pruneau sauvage,
cuisses farcies aux abattis sur un risotto d'épeautre, jus infusé à l'anguille fumée
- 40 € pithiviers de poularde de Bresse au foie gras et truffe, une salade de pissenlit de Muriel
- 52 € dans la tradition... lièvre chassé en Alsace à la royale, marbré de raifort,
ricassée de légumes d'hiver à la truffe noire, spaetzles à l'eau gazeuse
- 16 € chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Dessert de cuisinier

chocolat et cèpes... tout en gourmandise, clin d'œil à la famille Marcon
madeleine et miel de nos forêts... riz au lait au safran de Cédric et sorbet tangelolo
sarrasin et café... vivifié de fruits de la passion, glace chocolat blanc - raifort
vacherin contemporain... pomme verte – kiwi - aneth

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...
- 49 € *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
- 16 € *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 maraichers : 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