

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

A la carte, au cœur de l'automne...

Première Assiette

- 29 € **foie gras de canard d'Alsace**, anguille fumée et biche snackée
en feuilles à feuilles, poire, noisette et butternut
- 29 € **champignons d'automne et dernières figues**, en tarte gourmande
voilé de lard gras de l'ami Patrick Janès, œuf poché - fumé et jus truffé
- 26 € **carpaccio de jeune cerf chassé dans la forêt de Bust**,
crevettes impériales croustillantes, myrtilles au vinaigre de sureau, sorbet concombre
- 30 € **jardin marin...** crudo de dorade royale sauvage – dernières tomates – shiso vert,
tourteau – fenouil - lierre terrestre, huitre spéciale sur la braise – chou - livèche

Plat de résistance

- 42 € **dos de gros sandre pêché par l'ami Henri**, fraise de veau mijotée
et agnolottis de racine de persil, bouillon d'oignons au vin jaune
- 38 € **truite des Vosges du Nord juste cuite**, citron caviar et curry vert de cocos de Paimpol et épinards
- 40 € **saint-Jacques normandes snackées**, cima di rapa, boule d'or et châtaigne,
anchois de Collioure fumé, les bardes lutées dans la coquille
- 42 € **pigeonneau du Düwehof**, au praliné de cèpes,
cuisses croustillantes aux abattis, cèpes, potimarron et coing, jus infusé à la verveine
- 44 € **dos de cerf « chasse locale »**, cuit au barbecue,
condiment piment – dattes et brocoli fumé, pithiviers au foie gras et sauce au gingembre
- 48 € **cœur de ris de veau français**, aux noix fumées,
salsifis et chanterelles, bouillon de champignons, parmentier d'escargots et langue de veau
- 16 € **chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs**
- 15 € *Dessert de cuisinier*
chocolat et potimarron... gourmandise au sarrasin
quetsches et cannelle torréfiée... pâte d'orange et sorbet quetsche - mélilot
tomates cerises et derniers fruits d'été... crémeux de burrata de Uhrwiller et sorbet basilic
vacherin contemporain... figues – noisettes du Piémont – vanille fumée

Esprit de la Terre 44 € en 3 séquences – 59 € 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
carpaccio de cerf chassé dans la forêt de Bust

truite des Vosges du Nord juste cuite

baby tomates et derniers fruits d'été

- 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 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