

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 **72 €**

& accords mets & vins **98 €**

Ballade... en sept séquences **92 €**

& accords mets & vins **128 €**

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, fin de printemps, faim d'été...

Première Assiette

- 29 € foie gras de canard d'Alsace, melon brûlé – anguille fumé et jarret de bœuf séché, praliné de pépins et graines de tournesol
- 25 € délicieuse tomate de l'ami Pierre confite à la reine des prés, straciattella de Uhrwiller et pêche, eau de tomate rafraîchi au basilic
- 26 € laitue celtuce sur la braise, escargots du Steiberg croustillants, sabayon à la menthe
- 30 € homard bleu et chair de tourteau, en tartelette, petits pois et lierre terrestre

Plat de résistance

- 38 € omble chevalier des Vosges du Nord, courgettes originales – bleuets acidulés, wonton au chèvre du village et sabayon au sureau
- 42 € lotte bretonne croustillante, chou pointu et tétragone, beurre blanc coquillages à la verveine
- 43 € pigeonneau du Düwehof, cuit sur le coffre, cuisses croustillantes aux abattis, compression d'aubergines et purée de maïs, jus aux mûres
- 44 € deux assiettes autour de la Jersiaise de la ferme du Haut-Village... terre et mer ! l'entrecôte au feu de bois, pastèque et sardines marinées, un tartare - pommes soufflées et caviar
- 48 € généreuse côte de veau français, doré au sautoir, tartelette gourmande de girolles et grillons de ris de veau à la truffe d'été, jus au foin
- 14 € chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

15 € *Dessert de cuisinier*

chocolat et orge malté... mousseux à la Perle Florale, vivifié de cassis
cerises et fraises... clafoutis rafraîchi à l'olive kalamata
abricot et reine des prés... gourmandise acidulée, granola au miel
vacherin contemporain... ortie et framboise de Huttendorf

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

deux petites entrées autour de la Jersiaise du Haut-Village... terre et mer !

--

omble chevalier des Vosges du Nord

--

abricot et reine des prés

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 : Nicolas de la Ferme des Tourterelles, 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