

La carte éphémère

Nos entrées...

Carpaccio de tomates cœur de boeuf, quenelles de brousse et réduction de balsamique	13,50€
Petit mesclun de salades, ses queues d'écrevisses et son pesto de basilic et parmesan	15,00€
Terrine marbrée de joue de bœuf et foie gras de canard, petite crudité	15,50€
Kadaïf à la chair de tourteau, sa fondue de poireaux et ses graines de nigelles	15,00€

Nos plats...

Pastilla de souris d'agneau confite à l'abricot, blé vert fumé	23,00€
Poêlée de girolles fraîches et quetsches d'Alsace, Tête de Moine et Fregola Sarda	20,50€
Médaille de saumon lardé et marqué sur le grill, sauce vin blanc et ses petits légumes	24,50€
Paëlla de poissons et chorizo ibérique : crevettes sauvages, langoustines, lotte, pétoncles, moules de corde	27,00€
Tentacule de poulpe de Galice aux épices douces Dukkah et ses petits légumes du moment	26,50€
Brochette du boucher, jus corsé et ses petits légumes	26,00€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	11,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	11,00€
Tartelette feuilletée au cassis et sa crème fangipane	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Amande/Mirabelle, Spéculos, Rocher, Café, Grand Marnier, Pistache de Bronte -Sorbet arrangé, Fruits des bois, Passion/Séchuan, Citron, Pêche sanguine, Abricot / Verveine	