

## Les Suggestions du Moment

### ENTRÉES

- Velouté de Courges au Gingembre, Citronnelle, Saint-Jacques snackées, Lait de Coco ✓ 19€  
Saumon mariné aux Agrumes, Radis, Nori et crémeux au Raifort d'Alsace 21€  
Carpaccio de Daurade à l'Huile d'Olive Citronnée, Baies roses, Caviar et Chou-Fleur 26€

### PÂTES ET RISOTTO

- Ravioles de Homard Breton, Bisque légère et Croûtons dorés ✓ 30€  
Risotto crémeux au Parmesan et à la Truffe ou à la Truffe Blanche d'Alba ✓ 32€ / 64€  
Tagliatelles aux Langoustines, Bouillon de Crustacés, Coriandre et Citronnelle 39€

### POISSONS

- Noix de Saint-Jacques rôties au Beurre, Mousseline de Panais et Noisettes grillées 31€  
Bar Sauvage rôti sur la peau, délicat Ragoût de Légumes oubliés, émulsion et Caviar 42€

### VIANDES

- Magret de Canard rosé, Mousseline de Patate Douce aux Agrumes 29€  
Joue de Boeuf d'Aubrac braisée dans son jus, Purée Mousseline et Foie Gras poêlé 34€  
Ris de Veau, mousseline de Céleri, jus de Viande et Pommes Dauphines Truffées 42€

### DESSERT

Les Créations de Laura  
Le Choco-Cacahuète 12€

La Poire 12€

Le Baba au Rhum et aux Agrumes 12€

Les Classiques

- Mi-cuit au Chocolat Noir Michel Cluizel, Sorbet Exotique et Coulis de Mangue 10€  
Sorbets arrosés à l'eau de vie des distilleries Metté et Hagmeyer 12€  
Coupe de Glaces ou Sorbets Maison la boule/3.50 €  
Café Gourmand de la Table du 5 10€

## Les Incontournables

### ENTRÉES

- Œuf Bio Moelleux, Champignons, Émulsion au Parmesan et Jambon San Daniele ✓ 18€  
Foie Gras de Canard mi-Cuit, Chutney du moment et tranche de Brioche Toastée 25€

### PLATS

- Filet de Bœuf Simmental Bio, Foie Gras poêlé, Pommes Grenailles et Jus de Viande 39€  
Tartare de Bœuf Classique, Frites Maison, Mayonnaise et Salade 26€

### FROMAGES

- Sélection de Fromages affinés de la maison Tourette 14€

## Le Plat Signature

- La Volaille d'Alsace au Riesling, par les Chefs Axelle et Mathias Stelter 29€  
La volaille d'Alsace au Riesling est un clin d'œil à la traditionnelle recette Alsacienne du Coq au Riesling. Une recette gourmande et généreuse.

## Menu Enfant

- Petite Volaille fermière d'Alsace, Spaetzle Maison et Glace minute 12€  
Ou Petit Poisson du moment, mousseline de légumes et Glace minute

Produits frais et faits maison

Plat Végétarien ou pouvant être adapté à un régime Végétarien ✓

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

Prix Nets en euros / Service compris