Les Suggestions du Moment

ENTRÉES

- Sashimi de Thon aux Fruits Éxotiques, Sauce Soja, Sésame et crème d'Avocat 21€
Homard, rémoulade de Céleri à la Pomme, Vinaigrette au Miel et Mayonnaise au Wasabi 28€
Médaille de Foie Gras de Canard mi-cuit, chutney Mangue et Gel Mangue-Citron Vert 24€
Velouté de Chou-Fleur aux Moules, chips de Lard fumé, Savora et Croûtons dorés 18€

PÂTES ET RISOTTO

- Ravioles à la Ricotta et aux Épinards, Zestes de Citron et Noisettes Grillées ✓ 28€
Risotto de Riz Carnaroli au Safran d'Alsace, crème et copeaux de Parmesan ✓ 26€
• Le supplément Truffe Noire fraîche râpée 7 €

POISSONS

- Noix de Saint-Jacques au Curry, espuma de Céleri, Coppa et crème de Curry 29€
Bar Sauvage, Artichauts, Petit Épeautre à la Livèche et écume de Barigoule 36€

VIANDES

- Filet de Boeuf Simmental, mousseline de Carottes au Gingembre, Jus en Aigre-Doux 32€
• Avec Escalope de Foie Gras Poêlé au Sésame 7€
Ris de Veau doré au Sautoir, textures de Salsifis et Jus de Veau corsé 38€
Souris d'Agneau aux Épices douces, Abricots Secs et Polenta aux Agrumes 28€

DESSERT

Les Créations de Laura

- Le Choco-Praliné crémeux Gianduja: croquant au Grué de Caco, Glace au Beurre-Noisette 12€
La Pomme Granny Smith: crémeux Manzano, craquelin au Sésame et Sorbet Pomme-Céleri 12€
Pavlova Éxotique: crémeux Rhum-Vanille, Coco, Fruits Éxotiques et Glace Banane-Persil 12€

Les Classiques

- Mi-cuit au Chocolat Noir Michel Cluizel, Sorbet Poire 10€
Sorbets arrosés à l'eau de vie des distilleries Metté et Hagmeyer 16€
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€

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