

Menu Bouche à oreille

à ~~35€~~, 30.87€*

composé d'une entrée, d'un sorbet, d'un plat et d'un dessert
élaboré au gré du marché et de l'inspiration
de Thierry, José et leur équipe

Menu Harmonie à 45€

Friandises de truite au carambar, sauce
thai, risotto à l'ananas

Sorbet en attendant

Burger de ballotine de canard, sauce
barbecue purée à la fourchette
et sa poêlée d'artichauts

Fleur de brick au munster, caramel
au cumin ou Tronçon de tome en
cromesqui ou Cappuccino de munster

Mangue et chocolat en fusion

Menu Symphonie à 58€

Foie gras au torchon, chutney à la rhubarbe
et poivre séchouan, sorbet à la fraise
et crème balsamique

Fischnacka de noix de St Jacques croustifondant,
crème vodka-grumes

Sorbet en attendant

Médailillon de chevreuil sauce à la Guinness,
croustillant de choucroute au gewurztraminer
et aux amandes, mille feuilles façon linzer
et pop corn de riz sauvage

Fleur de brick au munster, caramel au cumin
ou Tronçon de tome en cromesqui
ou Cappuccino de munster

Sorbet estival sur son lit de guimauve cactus

Menu Gourmandise à 75€

Pour l'ensemble de la table, un service de 8 plats vous est proposé,
selon la saison, l'inspiration de Thierry, José
et leur équipe.

* Les prix en verts ont été baissés conformément à la requête de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de
Hôtellerie) par le gouvernement du fait de la baisse de la TVA à 5.5%

ENTREES

Foie gras au torchon, chutney à la rhubarbe et poivre séchouan, sorbet à la fraise et crème balsamique 27€

Foie gras poêlé sur une tartelette à la compotée de poire,
quenelle de purée céleri cannelle, sauce au miel épice ~~27€~~ 23.80€

Ecrevisses marinées, la tomate mozza fine gelée au parfum de basilic, shizo 27€

Ris de veau grillés, tableau de légumes, sauce citron confit au sel et menthe fraîche 26€

Pot au feu d'escargots, compotée de choux chinois juste passée au fumoir,
bouillon légèrement parfumé au baranis 26€

POISSONS

Parmentier de homard, émulsion au beurre noisette ~~28€~~ 24.70€

Langoustines grillées, concassé de tomates, haricots verts, vinaigrette au miel 28€

Friandises de truite au carambar, sauce thaï, risotto à l'ananas 24€

Fischnacka de noix de St Jacques croustifondant, crème vodka agrumes 28€

Brochette de bar en noisettine et spaghetti de pommes de terre frits, bar à la tahitienne salade de germes 27€

VIANDES

Burger de ballotine de canard, sauce barbecue, purée à la fourchette et sa poêlée d'artichauts ~~27€~~ 23.80€

Médallions de chevreuil, sauce à la Guinness, croustillant de choucroute au gewurztraminer et aux amandes,
mille feuilles façon linzer et pop corn de riz sauvage 28€

Poitrine de pigeon, sauce et croûte de verveine, minis légumes et pommes braisées 27€

Paleron de veau en cuisson basse température, sauce aux herbes du jardin et sa tuile verte 27€

Tournedos de bœuf, condiment tomate verte et ses légumes farcis 28€

(Notre boeuf est issu de France et d'Allemagne)

MENU DE NOS PETITS GASTRONOMES ~~9€~~, 7.95€*

(- de 10 ans)

Assiette de Crudités ou Potage

Escalope nature ou à la crème, Entrecôte grillée, Saucisse ou filet de poisson

Frites, purée, pâtes ou légumes - Glace ou tarte maison

* Les prix en verts ont été baissés conformément à la requête de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie) par le gouvernement du fait de la baisse de la TVA à 5.5%

Tous nos plats sont conçus et garnis par nous-même

TAXES ET SERVICE COMPRIS—BOISSONS NON-COMPRISES

FROMAGES

- Le plateau de fromages 13 €
Fleur de brick au munster, caramel au cumin 10 €
Tronçon de tome en cromesqui 10 €
Cappuccino de munster 10€

Nos fromages locaux sont
issus pour :

le Munster, la MAISON DODIN
la Tome, la FERME CLAUDEPIERRE
le chèvre, CHEVRERIE des EMBETSCHES
et CHEVRERIE du BAMBOIS

DESSERTS

- à commander en début de repas
Gelée à la verveine citronnelle, suprême d'agrumes sorbet
Grand Marnier à l'écume de crémant 10€
Mangue et chocolat en fusion 10€
Sorbet estival sur son lit de guimauve cactus 10€
Crèmeux exotique et son cornet de fruits de saisons
dans son nid de curaçao 10€
Bombe glacée à l'amaretto, caramel café ~~10€~~, **8.85€***

* Les prix en verts ont été baissés conformément à la requête de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de Hotellerie) par le gouvernement du fait de la baisse de la TVA à 5.5%