

# NOS ENTRÉES

<b>Petits pois à la Française</b> - <i>Adaptable à un régime végétarien</i>	<b>24 €</b>
Morilles farcies, lard de Colonnata, jus de cosses	
<b>Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles</b>	<b>30 €</b>
Compotée d'oignons façon pissaladière Jus de cuisson déglacé	
<b>Escargots de Rosheim</b>	<b>28 €</b>
Royale d'ail des ours, consommé clair de volaille perlé à l'huile d'oseille	
<b>Poireaux de la Ferme Riedinger en Vinaigrette</b> - <i>Plat végétarien</i>	<b>26 €</b>
Tartare de blanc d'œuf, sabayon au vert de poireau	

Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Nos prix s'entendent en euros, taxe et service inclus.

# NOS POISSONS

<b>Filet d'Ombre Chevalier de Sparsbach</b>	<b>41 €</b>
Textures d'artichauts, œufs de truite fumés Jus d'arêtes crémé	
<b>Cœur de Filet de Flétan Rôti</b>	<b>48 €</b>
Raviole de blettes en grenobloise, condiment d'asperges celtuce Hollandaise au raifort	
<b>Langoustine Royale Juste Saisie</b>	<b>54 €</b>
Brunoise de brocoletti et fenouil Quenelle de crustacés, velours de corail	

# NOS VIANDES

<b>Pigeonneau de Nid de chez Théo Kieffer Rôti sur le Coffre</b>	<b>46 €</b>
Purée de champignons oxydés, condiment aux fruits rouges fermentés Sauce Grand Veneur	
<b>Médailon de Veau de Lait</b>	<b>42 €</b>
Asperges vertes, oignon nouveau farci Jus de veau réduit	
<b>Selle d'Agneau de Sisteron</b>	<b>48 €</b>
Aubergine japonaise au miso, condiment d'ail noir Vinaigre de sauge, jus réduit d'agneau	

# NOTRE PLAT VÉGÉTAL

<b>Rosace de Courgettes et Lentilles</b>	<b>37 €</b>
Lentilles déglacées au vinaigre de Xérès et en espuma Sauce vierge à l'huile de tagette	

# NOS DESSERTS

*À commander de préférence en début de repas.*

18 €

## **Tarte Soufflée au Chocolat**

Chocolat Maracaibo Grand Cru 65%  
Crème glacée à la vanille de Madagascar

## **Fraise et Reine des Prés**

Variation autour de la fraise, croquant de noisettes du Piémont  
Crème glacée au thym et à l'aneth

## **Miel d'Alsace et Ananas**

Blanc-manger au miel de sapin, parfait glacé à la baie de Timut  
Tartare d'ananas Victoria

## **Pomme façon Tatin**

Ganache montée infusée au sobacha  
Caramel aux épices

## **Sélection de Fromages de la Maison Lorho**

24 €