

Premières Impressions

- * **Le Foie gras d'oie**
Méli-mélo de tagliatelles, céleris, coriandre fraîche & gel pommes vertes 31 €

- Ma Signature « Les Tapas Alsaciens »**
Clin d'œil à notre région 32 €

- L'Œuf fermier poché 4 minutes**
Etuée d'asperges vertes, anguille fumée, croute de kougelhopf 29 €

- * **L'émincé de Homard**
Vinaigrette soja - citron vert, pinces en fin strudel, chantilly wasabi 41 €

- * **Marinade d'Ombre Chevalier**
Aux baies roses & laurier, maki Alsacien 28 €

Scènes de Cuisine

- * **Filet de Sandre poêlé**
Crème de raifort, gyosa d'escargots & quenelles de moelle 34 €

- Queues de Langoustines**
Fenouil barigoule, gnocchis au safran d'Alsace, véritable bisque 39 €

- * **Escalope de Barbue cuite sur le grill**
« Clin d'œil aux petits pois carottes » 35 €

- * **Filet d'agneau cuit au sautoir**
Cannelloni d'aubergines & olives Taggiasches, jus à l'écorce de citron 34 €

- Pigeonneau du Düwehof rôti**
Les cuisses & abats en cromesquis, tarte friande végétale 38 €

- * **Noix de Ris de Veau braisée**
L'artichaut en légumes, émulsion parmesan 39 €

Tendances fromagères

- Fin strudel de munster a la choucroute gouttelettes de miel**
Recette créée pour l'émission de Joël Robuchon « Bon appétit bien sûr » 16.50 €

- La planche des fromages du moment**
Sélectionnés par notre maître affineur Jacky Quesnot 16.50 €

* tous les plats précédés d'un astérisque peuvent être servis en demi-portion moitié prix plus 3 €

Toutes nos viandes proviennent de la communauté européenne. Une carte avec la liste des allergènes se tient à votre disposition
Prix nets - tva incluse

Douceurs sucrées ...

Ragoût de fruits rouges à l'Alsacienne
Glace crémeuse au Kirsch

Le chocolat en texture
Biscuit éponge à la pistache

Une tarte citron meringuée
Comme vous ne l'avez jamais vue

Le baba bouchon « Traditionnel » au Rhum ambré
Minestrone de fruits frais, chantilly muscovado

Tous nos desserts vous sont proposés à 16.50 €

Pour accompagner vos desserts

Notre suggestion de vins servis au verre...

Contenance 12 cl

Champagne rosé	18.00 €
Champagne brut	15.00 €
Crémant d'alsace	8.00 €
Gewürztraminer Vendanges Tardives	15.00 €
Rasteau Domaine Beurenard Paul Coulon & Fils 2007	9.50 €
Ban des cigales Domaine Coulon Famille Fabre 2013	5.50 €

