

Les entrées

Foie gras de canard et gibier

23.00€

Ballottine de gibier à plumes et foie gras, confit de figues et betteraves rouges

Butternut

10.50€

Crème de butternut à l'orange, émulsion au gingembre et mouillette à l'huile aromatisée à la truffe

Noix de Saint Jacques et Cecina de Leon

19.00€

Carpaccio de Saint Jacques et Cecina de Leon, huile de noisette et copeaux de parmesan

Foie gras de canard chaud

24.00€

Escalope de foie poêlée, endives caramélisées et onctueux de châtaigne

Les poissons

Truite des fjords

24.00€

Pavé de truite des fjords Mi cuit au pavot bleu, crémeux de chou fleur, pousses de haricots mungo et gingembre confit, sauce soja

Rouget

29.00€

Filet de rouget à la plancha, déclinaison de potimarron, réduction corsée au pinot noir

Saint Jacques

24.00€

Noix de St Jacques, wok d'ananas, noix de coco et légumes craquants, crème au curry

Taxes et service compris

Les viandes

Ris de veau, écrevisses et champignons **32.00€**

Cœur de ris de veau et queues d'écrevisses rôtis aux sucres de crustacés,
ragout de spaëtzlés aux arômes de truffes

Bœuf et foie gras **29.00€**

Filet de bœuf sur un feuilleté, tranche de foie gras confit et bonbons de
pomme de terre

Coté chasse

Sanglier **23.00€**

Filet mignon de sanglier braisé, nem de champignons et baies de Séchouan

Perdreau **23.50€**

Perdreau rôti à la feuille de vigne, marrons caramélisés, fine purée
de potimarron

Cerf **24.00€**

Carré de cerf en cuisson douce, chou rouge confit, tombée de champignons du
moment

**Le bœuf Maturé est régulièrement proposé en suggestion,
n'hésitez pas à faire appel au personnel de salle.
Comme un bon vin, elle vieillit plusieurs semaines au froid, pour
une tendreté exceptionnelle et un goût plus complexe.**

Menu terroir 27 €

Croustillant de pieds de cochon, truite fumée et lentilles vertes du Puy

Ou crème de butternut éclats de marrons, croutons de pain d'épices

Volaille fermière du Val de St Marie aux Mines cuite en basse température, marmite de coco blanc, jus réduit au rouge d'Alsace

Ou tagliatelles fraîches aux queues d'écrevisses, pimientos del piquillo et sucs de crustacés

Fromages affinés des fermes voisines

Ou mousse au marc de gewurztraminer comme une charlotte

Menu gourmand 37€

Confit de foie gras de canard, marmelade de choucroute au balsamique, fine gelée au muscat d'Alsace

Crépinette de sanglier, chou rouge confit aux épices, ragout de spaëtzlés aromatisées à la truffe

Verrine d'émulsion aux marrons, sauce chocolat au rhum, crème glacée châtaigne

Aucun changement n'est possible dans les menus ci-dessus

Taxes et service compris

POUR L'UNANIMITE DE VOTRE TABLE,
LE CHEF VOUS PROPOSE UNE
PROMENADE GASTRONOMIQUE
AU GRE DES ARRIVAGES SAISONNIERS DU MARCHE...
ET AUSSI DE SES ENVIES & HUMEURS !!!

Taxes et service compris