



LA CARTE


Les Entrées :

Foie gras de canard * (origine France)			24 €
Terrine de foie gras de canard et confiture maison			
Œuf basse température			18 €
Espumas parfumé aux morilles et vieux gruyère			
Thon			22 €
Tataki de thon, mesclun de salade et parfum de la mer			
Huitres naturelles n°3 Jean Noël Yvon (Sentinelles Slow Food)			la douzaine 23 €
Avec beurre salé et vinaigrette d'échalote		les 6	12 €
Suggestion d'entrée du menu « insolite » inspiration du jour			23 €

Les Poissons :

Daurade			28 €
Filet poêlé aux cucurbitacées et sauce aux trompettes de la mort			
Cabillaud*			29 €
Dos de cabillaud au Galanga, crosne au beurre			
Poisson du menu « insolite » inspiration du jour			29 €

Les Viandes :

Faisan (origine France)			26 €
Suprême de faisan origine France, endives à la mandarine et purée fumée			
Côte de Porc Noir de Bigorre (origine France)			28€
Jus corsé, salsifis, millefeuille de légumes			
Sanglier *			25€
Parmentier de sanglier, sauce coquelicot aux oléagineux, pomme Anna			
Viande du menu « insolite » inspiration du jour			29 €
Faux filet de bœuf (origine France)			24 €
Sélection de légumes du marché d'Alsace, pomme Anna			
Choucroute et sa garniture à l'alsacienne (choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)			19 €
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »			19 €

*Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €*

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non comprises

DESSERTS

Les Fromages :

Le Chariot de fromages affinés

11 €

Les Desserts :

Nos classiques revisités :

Tarte Tatin pour 2 personnes (à commander en début de repas)

24 €

Poire ou Pomme « A notre façon » 35 minutes d'attente

Dessert du jour

9.50 €

Selon l'humeur du matin ... !

Café gourmand

12 €

Crème brûlée au pain d'épices, verrine glace mandarine et compote de fruits secs, entremet cappuccino, financier amande

Fruits frais et sorbets

11 €

Assiette de fruits de saison et sorbet maison

Nos créations sucrées :

Entremet cappuccino

11 €

Biscuit café praliné, émulsion et glace au café

Le Joyeux « Joël »

11 €

Sorbet vin chaud, émulsion de vin aux épices, cake de fin d'année et poire, gel vin rouge

Le Kisselo

11 €

Sorbet citron vanille yaourt, sablé amande

Dessert Insolite

12 €

Le dessert du menu insolite de la carte

Le Coin des « Gastro'Mômes » (Jusqu'à 10 ans)

Nous pouvons adapter nos menus de la carte en ½ portion à moitié prix
ou menu enfant :

1 entrée, 1 Plat et 1 Dessert à 14 € Ou 1 plat et 1 dessert à 9.50 €

Crêpes au jambon, salade verte

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou poisson selon arrivage

Mi cuit au chocolat glace vanille

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non comprises

Nos Menus

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Le Menu Insolite

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux
Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

Formule 44€ : Entrée, Poisson OU Viande, Dessert

Formule 55€ : Entrée, Poisson ET Viande, Dessert

Le Menu du mois

2 formules au choix

Formule à 39 €

Entrée, Poisson OU Viande, Dessert

Formule à 49 €

Entrée, Poisson ET Viande, Dessert

Tataki de thon, mesclun de salade et parfum de la mer

Dos de cabillaud au Galanga, crosne au beurre

ET/OU

Parmentier de sanglier, sauce coquelicot aux oléagineux, pomme Anna

Le Kisselo : Sorbet citron vanille yaourt, sablé amande

Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 14 €

Forfait 3 verres de vin 19 €

*Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprises*

Nos Menus

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Le Menu Dégustation à 69€

Menu servi à partir de 2 personnes et par table complète

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Tataki de thon, mesclun de salade et parfum de la mer

Dos de cabillaud au Galanga, crosne au beurre

Poisson du menu Insolite

Suprême de faisan origine France, endives à la mandarine et purée fumée

Terrine de foie gras de canard français, confiture maison

Le Kisselo : Sorbet citron vanille yaourt, sablé amande

Le Menu Végétal à 39€

Entrée plat dessert

Créé avec céréales, légumes du moment, Fromage, œuf avec ou sans poisson

Alliance des cuisiniers du Haut-Rhin, Réseau Slow Food

« Mijotons des solutions pour un futur meilleur »



Menu à 32 €

Pyramide de légumes d'Alsace et œuf basse température

Ballottine de volaille  de la Ferme Judenmatt à Rouffach,
rizotto de petit épeautre  de chez Fuchs à Obersaasheim

Figue de notre verger confite, crème épaisse Alsace Lait, glace vanille maison

Proposé tous les jours sauf dimanches et jours fériés

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non compris