

44,00 €

Kougelhopf de Saumon et Brochet au Riesling
Quasi de Veau aux petits Légumes
Vacherin, Glacé Minute



54,00 €

Dos de Sandre cuit sur écorce de Sapin des Vosges
Magret de Canard, de la Ferme de Lucien
Bonbon au Miel et Epices
Fines Feuilles de Munster au Four
Dampfnudle caramélisé aux Pommes,
Glacé Reine des Prés



52,00 €

Aile de Raie au Beurre moussoux, Purée de Rattes
Poêlée de Sot l'Y Laisse
sa Fricassée de Champignons, Buewespatzles
Choux Sablé aux Mûres, Crème Fromagère



58,00 €

L'Assiette de Bouillabaisse, Rouille à l'Ail des Ours
Caille farcie aux Champignons (sans os)
Tartelette de Bleu de Bresse aux Pommes
Nougat glacé aux fruits de Baerewecke

Menu Surprise

**4 assiettes suivant l'inspiration et les opportunités du marché
(pouvant être communiqué 24 h à l'avance) 60 €
avec l'accord des vins, une coupe de Crémant et café 76 €**

39,00 €

Confit de Légumes oubliés et Bargkaas, Jambon séché
Tadjine de Marcassin (Fruits secs et Amandes)
Kougelhopf glacé au parfum des vergers



38,00 €

Tartare de Matjes, Tuile à la Bière
Civet de Gibier de nos proches forêts, Spaetzles
Mirliton aux Fruits d'Automne



46,00 €

Fondant de Saumon d'Ecosse à la Crème d'Herbes
Gigot de Chevreuil rôti entier aux Aromates
Pomme confite, Glacé Reine des Prés



70,00 €

Pâté en Croûte au Foie gras de Canard d'Alsace
Dos de Lieu Jaune rôti sur sa Peau
Pigeonneau du Nid ou Colvert d'Automne
Mêlée de Champignons d'Automne, Légumes de Saison
Crèmeux Myrtille Chocolat, glace au Thym



74,00 €

Escalope de Foie de Canard poêlée, son Cappuccino
Lotte rôtie de Loctudy, Risotto vert
Poule Faisanne, sa Cuisse en Ballotine
Gâteau tiède au Chocolat Grand cru aux Framboises



70,00 €

Terrine de Foie gras Maison, sa Gelée au Tokay
Noix de St Jacques rôtis, Purée de Potimarron aux Cacahuètes
Filet de Boeuf au Pinot Noir, Feuilleté aux Graines
Trappe à la Noix, Salade Croquante
Coings confits sur Pain de Gênes à la Coriandre

72,00 €

Carpaccio de Chevreuil, Salade Croquante, Saveur d'Asie
Homard et Eufs Cuisson Parfaite
Ris de Veau braisé à l'Hysope ou Lièvre à la Royale
Emulsion de Munster, Miseles et Lard fermier grillé
Tartelettes aux Noix sa Glacé



64,00 €

Raviole de Solette, Emulsion Champignons
Chapon de Pintade des Sœurs Koerckel
Tête de Moine, Salade d'Herbes de la Nature
Torche aux Marrons revisité



90,00 €

Crème de Chataîgne aux Truffes
Escargots, Grenouilles, Purée de Chénopode
Turbot pêché au Large de Loctudy, au Jus Coraillé
Filet de Chevreuil aux Champignons
Soufflé chaud mûlée Fruits, Sorbet Cerise



78,00 €

Consommé de Gibier, Raviolis au Foie Gras
Homard bleu rôti, Boudin aux Pommes
Ballotine de Marcassin façon Royale au Foie Gras, Purée de Vitelotte
Déclinaison Chocolats Grand Cru à la Fleurs d'Orangers
de Joël Jardinier en Chef du Château de Versailles

Menu Dégustation

**Une suite de 7 Assiettes suivant le Marché 76 €
Vins en accord avec chaque plat, eaux et café compris 116 €**