

Restaurant Gourmand



Les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leur qualité
et nous travaillons avec des artisans et producteurs de la région
qui ont, comme nous, la passion de leur métier...



Les entrées

Quenelle de truite d'Alsace, légumes d'hiver,
citron, bisque de homard et sarrasin soufflé 30€

Velouté de potimarron bio,
praliné aux graines de courge,
et focaccia à l'huile d'olive extra vierge 26€

Œufs de la ferme Kientz, le jaune confit
et le blanc crémeux, émulsion à l'ail, croûtons,
copeaux de gibier d'Alsace salé et fumé 28€

Bœuf de la ferme du Jodie comme un presskopf,
légumes pickles, graines de moutarde
et crème de foie gras de canard 32€

Les plats

Épaule de veau français mijotée 7 heures,
réduction de pamplemousse, gnocchis,
épinards à la feta de bufflonne fumée 42€

Omble chevalier des sources du Heimbach
au beurre de vanille bio, sabayon au riesling,
poireaux fondants 42€

Cochon d'Alsace, roulé aux herbes,
pomme Darphin, compotée d'échalote, radis acidulé 40€

*Remplacez le cochon d'Alsace par un faux-filet de Wagyu
Japonais d'exception 140g supp. + 20€*

L'assiette végétale

Endives braisés, crème de comté, jus d'oignons,
noix et pomme Natti d'Alsace

37€

Le fromage

Assiette de fromages et condiments,
sélection de trois fromages du cru

18€

Les desserts

Tartelette croustillante, cream cheese au citron,
kiwi en sorbet et en jus

18€

Blanc en neige, sorbet agrumes,
meringue craquante et jus rafraîchissant

18€

Feuilleté caramélisé, ganache montée
à la vanille bio de Madagascar,
pécan en praliné et caramélisée,
sauce chocolat Valhrona 62%

18€

Les prix s'entendent TTC, nets et service compris