

Les Entrées

Œuf bio moelleux, velours de Pommes de terre, Mimolette & Bresaola - VG*	19
Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit, Gel de Figue au Poivre	26
♥ Gravlax de Saumon Bømlø à la Betterave, Raifort, Yaourt & Citron	21
Sashimi de Thon, crème d'Avocat, Mangue & Sésame	23

Les Plats

Linguine à la Truffe d'Automne & crème au Parmesan - VG	36
Risotto au Potimarron & Granola aux Épices douces - VG	28
Bar sauvage rôti & Fenouil confit, condiment aux Agrumes & sauce anisée	38
Filet de Bœuf Rossini, mousseline de Pommes de terre & Jus truffé	45
Ris de Veau doré au sautoir, textures de Céleri & Livèche	42

Les Plats de Partage

♥ Belle Côte de Bœuf Irlandaise Frites & Béarnaise Maison	10 / 100 grs
Bar entier Risotto & Légumes du moment <i>Pour 2 personnes</i>	38 / pp

Les Garnitures

Mousseline de Pommes de terre	8
Légumes du moment	
Salade croquante	
Frites, Mayonnaise à la Moutarde à l'ancienne	

CHEFS EXÉCUTIFS : AXELLE & MATHIAS STELTER
CHEF PÂTISSIER : MARCEL PINOLET

Pour trinquer

Hansy - <i>Hugo</i> , 15 cl <i>Liqueur de Fleur de Sureau - Distillerie Nusbaumer</i> <i>Citron vert, Menthe, Crémant d'Alsace</i>	14	Coupe de Champagne Gosset Extra Brut, 12 cl	18
Madame Du Bourg - <i>Negroni</i> , 9 cl <i>Liqueur « Waldkrutter » - Distillerie Nusbaumer</i> <i>Gin, Campari</i>	14	Bulles françaises 0,00% Alcool, French Bloom « Le Rosé », 12 cl	12
	75 cl		75 cl
AOC Saint Véran, 2022 Domaine Saumaize Michelin	70	AOC Crozes-Hermitage, 2021 Domaine des Lises	65
AOC Riesling « Drei Exa », 2022 Domaine Ginglinger	55	AOC Pinot-Noir « Les Terres Rouges » 2018, Domaine Boeckel	115

La sélection du sommelier

Le Fromage

Assortiment de Fromages & Chutney de Fruits - *VG* 14

Les Desserts

Les Desserts du Restaurant

Fine coque meringuée à la Noisette, Pommes rôties & glace au Calvados 14

Tarte fine aux Myrtilles, brioche feuilletée caramélisée & Bibeleskaes vanillé 14

Gavotte croustillante, semoule au Lait & sauce au Caramel 14

Tarte soufflée au Chocolat Grand cru 70%, Sarrasin croquant 14

Le Dessert à partager

♥ Grand Cookie servi tiède, cœur coulant au chocolat, Noix de Pécan
caramélisées, Caramel au Beurre salé, Glace à la Vanille de Madagascar 24



Les Glaces & les Sorbets minute

Vanille, Chocolat, Café 12
Myrtille, Citron, Yaourt

Les Desserts de la vitrine

12