

La Carte du Printemps

L'Apéritif

Cocktail Signature 9 / 12 cl
16

Jambon Bellota 100% Ibérique 5J
32

Focaccia VG
8

Golfetta Salame - Saucisson fin Italien
12

Les Entrées

- ♡ Sashimi de Thon, à la Mangue, à l'Avocat & au Sésame 23
- Crudo de Crevettes Carabineros, Crème de Petits Pois, Menthe & Huile d'Olive 25
- Carpaccio de Bœuf délicatement fumé, Noisettes grillées & Parmesan 21
- Betteraves de couleur, Crumble aux Noix & Nuage de Chèvre VG 16

Les Plats

- Dos de Cabillaud, Nage de Coquillages, Haricots Coco & Persillade 34
- Filet de Bœuf, Mousseline de Pommes de terre, Échalote confite & Beurre au Poivre 42
- Cœur de Quasi & Croustillant de Ris de Veau, Textures de Carottes & Jus au Citron 32
- ♡ Homard & Linguine à l'encre de Seiche, Basilic & Bisque légère 52
- Risotto à la Truffe & Émulsion au Parmesan VG 36

Les Sides

- Béarnaise Maison 6
- Frites de Pommes de terre 8
- Mousseline de Pommes de terre Classique / à la Truffe VG 8 / 14
- Salade Croquante 8
- Légumes du Moment 8

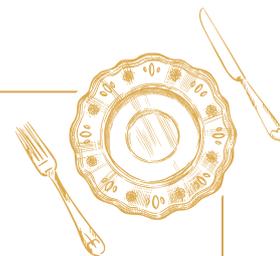
VG Plat végétarien

N'hésitez pas à nous faire part de vos restrictions alimentaires.

♡ Coup de cœur des Chefs

Les Plats de Partage

Pour 2 personnes



La Viande Signature, « Boucherie Metzger Frères »

Entrecôte Premium Black Angus
Frites de Pommes de Terre & Béarnaise
52 / pp

Le Poisson entier

Bar rôti
Risotto au Parmesan & Herbes Fraîches
38 / pp

Le Plat Signature du Moment

Produit coup de cœur des Chefs, en fonction de la saisonnalité.

Les Fromages

Fromages affinés & Chutney Maison	14
Chèvre Frais de la Chèvrerie du Windstein au Piment d'Espelette & Miel	10

Les Desserts & Pâtisseries de la vitrine

Feuille à Feuille au Chocolat Guanaja 70% & Crémeux au Malt	14
Croustillant de Rhubarbe confite à la Verveine & Vanille de Madagascar	14
Fine coque meringuée à la Fraise, Fontainebleau et Mélisse citronnée	14

Baba aux Fruits Exotiques & Crème fouettée à la Vanille	26
---	----

Rhum arrangé maison à la Vanille de Madagascar

Dessert à partager

Pour 2 personnes

Glaces & Sorbets minute - 3 boules	12
Vanille, Café, Chocolat, Yaourt	
Fraise-Basilic, Rhubarbe, Citron Vert	

Les Desserts de la Vitrine	12
-----------------------------------	----

Pour réduire notre impact environnemental, nos équipes se fournissent auprès de producteurs locaux mettant en avant le terroir alsacien. Ensemble, minimisons notre impact environnemental.