

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL  
CHEFS EXÉCUTIFS : AXELLE & MATHIAS STELTER  
CHEF PÂTISSIER : MARCEL PIGNOLET

## La Carte du Printemps

### Les Entrées

♥ Sashimi de Thon	24
<i>Crème d'Avocat, Mangue, Grenade &amp; Sésame</i>	
Tartare de Truite d'Alsace	21
<i>Émulsion façon Bibeleskaes, « Clin d'œil à La Fourchette des Ducs »</i>	
VG Poireaux-Vinaigrette en mosaïque	18
<i>Feuille de Nori, Jaune d'Œuf confit &amp; Kumquats</i>	
Vitello Tonnato	19
<i>Sauce crémeuse au Parmesan, Citron &amp; Fleurs de Câpres croquantes</i>	
Tataki de Bœuf	23
<i>Texture d'Artichaut &amp; Artichauts frits, sauce Chimichurri</i>	

### Les Plats

♥ Filet de Bœuf au Beurre d'Estragon	42
<i>Jeunes pousses d'Épinards &amp; Jus à l'Échalote confite</i>	
Vol-au-Vent Terre & Mer	46
<i>Ris de Veau croustillant, Langoustines rôties, Asperges &amp; Morilles, crème de Persil</i>	
VG Cassolette de Légumes façon Tajine	30
<i>Semoule, Safran d'Alsace, Herbes Fraîches, Pois chiche croustillant</i>	
Maigre Sauvage rôti	36
<i>Fenouil confit &amp; en Salade, Caviar de Hareng fumé &amp; Bouillon Anisé</i>	
Gambas Géante	38
<i>Linguine à l'encre de Seiche &amp; Bisque légère</i>	

### Les Sides

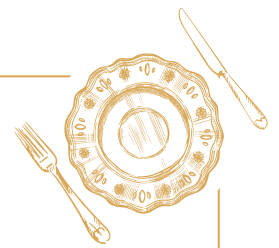
Béarnaise Maison	8	Légumes du Moment	8
Frites de Pommes de terre	8	Salade croquante	8
Mousseline de Pommes de terre	8	Linguine à l'encre de Seiche	8

VG Plat végétarien - ♥ Coup de cœur des Chefs - N'hésitez pas à nous faire part de vos restrictions alimentaires.  
Nos prix s'entendent en euros, taxes et service inclus.

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

# Les Plats de Partage Signature

Pour 2 personnes



**Côte de Bœuf « Tomahawk » Black Angus** (env. 1kg)  
Frites de Pommes de terre & Béarnaise  
59 / par personne

**Daurade rôtie entière**  
Semoule & Légumes du Moment, Salade d'Herbes fraîches  
42 / par personne

♥ **Côte de Veau cuite au Sautoir**  
Légumes Primeurs & sauce aux Morilles  
Mousseline de Pommes de terre  
44 / par personne

## Pour commencer

Assiettes à partager pour 2 personnes

Côté Mer	26
<i>Houmous de Petits Pois à la Menthe, Crackers, Croquettes de Cabillaud &amp; Aioli Citronné, Buns à la Truite</i>	
Côté Terre	28
<i>Fines Tranches de Coppa di Parma, Burratina, Mini Focaccia aux Herbes de Provence</i>	
Côté Végétal	24
<i>Houmous de Petits Pois à la Menthe, Artichauts confits, Mini Focaccia aux Herbes de Provence</i>	

## Le Fromage

Sélection de Fromages affinés & Chutney Maison 14

## Les Desserts

14

La Rhubarbe  
*Rhubarbe confite à la Verveine, biscuit Amande*  
*Crèmeux & glace à la Vanille de Madagascar, Meringue*

Le Chocolat - 15 min de préparation  
*Tarte soufflée au Chocolat, glace à la Noisette du Piémont*

La Pavlova aux Fruits Rouges  
*Meringue, crème légère à la Vanille & confit de Fruits Rouges & crème glacée au Yaourt*

Les Glaces & Sorbets Minute 4 / la boule  
*Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Cacahuète*  
*Fraise-Basilic, Citron vert, Mangue-Passion vanillée*

♥ **Le Cookie géant Chocolat & Cacahuète** 24  
*Cookie Minute & Cœur coulant au Chocolat Andoa Pur Pérou*  
*Praliné & glace Cacahuète*

**Le Dessert à Partager**  
Pour 2 personnes

## Les Desserts Vitrine

12