

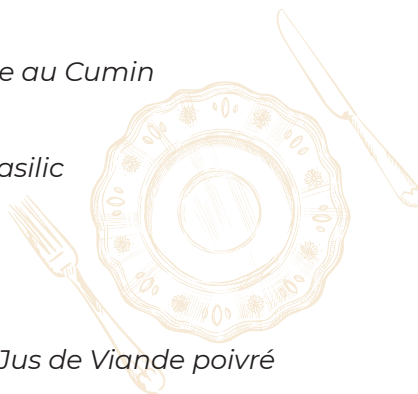
CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEFS EXÉCUTIFS : AXELLE & MATHIAS STELTER
CHEF PÂTISSIER : MARCEL PIGNOLET

Les Entrées

VG	Carpaccio de Tomates Anciennes & Courgettes <i>Huile d'Olive de Provence, Réduction de Balsamique & Sorbet au Basilic</i>	18
♥ VG	Aubergine croustillante <i>Yaourt au Sésame & à la Menthe</i>	18
	Tartare de Bœuf minute <i>Olives de Kalamata, Pignons de Pin grillés & Parmesan râpé</i>	24
	Tartare de Truite d'Alsace, Ciboulette & Zeste de Citron, Emulsion au Yaourt <i>Clin d'œil à La Fourchette des Ducs, 2 étoiles au Guide Michelin</i>	21
	Sashimi de Thon - Signature LÉONOR <i>Crème d'Avocat, Mangue, Coriandre, Grenade & Sésame</i>	24

Les Plats

VG	Rigatonis à la Truffe <i>Crème de Truffe & Mascarpone au Parmesan, Huile de Truffe Blanche & Truffe d'été</i>	40
VG	Tajine de Courgettes <i>Bouillon safrané, Courgettes, Pois Chiches, Menthe & Semoule au Cumin</i>	28
	Poulpe rôti <i>Rigatonis aux Tomates Cerises, Huile d'Olive de Provence & Basilic</i>	34
	Espadon mi-cuit aux Herbes <i>Artichauts confits, Tomates, Olives de Kalamata & Citron</i>	36
	Tagliata de Bœuf <i>Saignante, Cœur de Sucrine au Parmesan, Pommes Frites & Jus de Viande poivré</i>	42
♥	Souris d'Agneau confite <i>Jus d'Agneau parfumé aux épices Douces, Amandes & Abricots, Polenta Crémeuse</i>	32



Les Sides

Frites de Pommes de Terre	8
Rigatonis à la Tomate	8
Cœur de Sucrine au Parmesan	8
Légumes Confits	8
Polenta crémeuse	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

Pour 2 personnes

Daurade entière rôtie au four <i>Légumes d'été</i>	42 / par personne
Cassolette façon « Retour de pêche » <i>Homard, Poulpe & Pêche du Jour, Rigatonis & Bisque</i>	52 / par personne
Côte de Bœuf « Tomahawk » Black Angus <i>Frites de Pommes de Terre & Aioli au Citron Vert & Poivre de Séchuan</i>	59 / par personne

Le Fromage

Sélection de Fromages affinés & Chutney Maison 14

Les Desserts

14

Abricot du Roussillon rôti au Miel & au Basilic
Glace & mousse légère au Yaourt

♥ Tiramisú

Biscuit moelleux, glace Café et crème à la Mascarpone & Amaretto

Le Chocolat - 15 min de préparation

Tarte soufflée au Chocolat, glace à la Noisette du Piémont

Le Dessert à Partager

Pour 2 personnes

« Bougatsa » servi tiède - Dessert Grec 12 / personne
*Fine pâte filo croustillante & Crème onctueuse à la Semoule,
Pistaches caramélisées, Glace parfumée à la fleur d'Oranger*

Les Coupes Glacées

14

Fraise Melba

Glace Vanille & sorbet Fraise, Fraises fraîches, Coulis aux Fraises, Chantilly

Café Liégeois

Glace Café & Vanille, sauce Chocolat et Café

Noisettes et caramel

*Glace Noisettes & Caramel, sablé Noisettes, Noisettes caramélisées
Sauce Caramel, Chantilly*

Fraîcheur Grecque

Glace Yaourt & sorbet Abricot, granola au Miel, Abricots rôtis, Chantilly



Les Desserts Vitrine

12