

Suggestions du bar

❖ Apéritifs

Alsace, Pinot Gris, 2019 - <i>Domaine Schoenheitz</i>	12 cl
Crémant d'Alsace Rosé - <i>Domaine Gilg</i>	12

❖ Sodas Strasbourgeois

Cryptonic - 20 cl <i>Tonic Alsacien à Mundolsheim (67)</i> <i>Classique, Romarin, Concombre</i>	12 cl
Hycal : Eau pétillante botanique - 33 cl <i>Verveine Citronnée & Immortelle</i>	6
Hycal : Limonade aux Plantes, peu sucrée & acidulée - 33 cl <i>Framboise, Sureau & Fleur de Reine des Prés</i> <i>Fleur d'Oranger Romarin</i>	8
Kombucha bio, sans sucre ajouté - 33 cl <i>Framboise & Citron vert</i> <i>Citron Gingembre</i>	8

❖ Vins au verre - Notre Sélection

Blancs :	12 cl
Touraine Amboise, Vallée de la Loire, 2024 <i>La Grange Tiphaine</i>	14
Viré-Clessé, Bourgogne, 2023 <i>Domaine des Tourterelles</i>	12
Rouges :	
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, 2023 <i>Domaine Roux</i>	14
Arbois, Jura, 2024 <i>Domaine Tissot</i>	12
Sans alcool :	
Ribo <i>Cave de Ribeauvillé</i>	10

LÉONOR



Menu Affaires

du 6 au 10 octobre

Créateurs Culinaires : Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal
Chefs Exécutifs : Axelle & Mathias Stelter

Entrée - Plat ou Plat - Dessert	35
Entrée - Plat - Dessert	42

❖ Entrées

Royale de Foie Gras, Chutney Figues & Crumble aux Epices ou Velouté de Topinambour, Crème Fouettée aux Noix	
---	--

❖ Plats

Méli-Mélo de la Mer, Risotto Carnaroli Bisque légère ou Pièce de Veau, Texture de Carottes Pommes Dauphines à l'Estragon & Jus de Viande	
--	--

❖ Desserts

Entremet 100% Vanille ou Figues Rôties au Beurre d'Oranges et Pinot Noir Glacé Yaourt et Granola	
---	--

N'hésitez pas à faire part de vos allergies et restrictions alimentaires à nos équipes.
Pour réduire notre impact environnemental, nos équipes se fournissent auprès de producteurs locaux mettant en avant le terroir alsacien. Ensemble, minimisons notre impact environnemental.

Entrées

Sashimi de Thon Frais au Sésame 	24
<i>Mangue grenade & Avocat, Sauce Soja & Sésame</i>	
Tartare de Truite	21
<i>Émulsion Bibeleskaes, clin d'œil à la Fourchette des Ducs </i>	
Œuf Bio Moelleux de chez Odile 	19
<i>Nuage de Pomme de Terre, Mimolette, Truffe d'Automne</i>	
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit	28
<i>Chutney à la Figue & au Poivre de Séchuan, Pain de Campagne grillé</i>	
Carpaccio de Bœuf délicatement fumé	22
<i>Crèmeux Potimarron, Noix grillées & Graines de Cousse</i>	

Plats

Viandes

Le Vol au Vent du LÉONOR	46
<i>Ris de veau, Langoustine, Champignons du moment, Bisque & Livèche</i>	
Joue de Bœuf confite lentement, façon Rossini	44
<i>Mousseline de Pomme de Terre, Foie Gras poêlé, Truffes & Jus de Viande</i>	
Salade LÉONOR - Poulet crispy	24
<i>Comme une César au Poulet Croustillant</i>	

Poissons

Noix de Saint Jacques croustillantes	38
<i>Risotto au Potimarron, Éclats de Châtaigne & Émulsion au Parmesan</i>	
Cabillaud confit	36
<i>Panais à la Vanille, Salsifis, Beurre Blanc, Réduction d'Agrumes</i>	

Végétariens

Tajine d'Automne 	28
<i>Semoule, Légumes d'Automne, Coings, Épices Douces, Zestes d'Orange, Amandes</i>	
Linguines à la Truffe 	40
<i>Crème à la Truffe, Copeaux de Parmesan & Truffe d'Automne minute</i>	

Sides

Salade Croquante miel & moutarde	8
Mousseline de Pomme de terre - Nature / Truffée	8 / 14
Frites croustillantes / Frites à la Truffe	8 / 14
Légumes d'Automne rôtis	8

 plat végétarien
 la sélection des chefs

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

Plats de partage

pour 2 personnes

Faux Filet de Boeuf Wagyu Grade 4+ 	52 / pp
Disponible pour 1 personne	
<i>Beurre au poivre, Frites de Pommes de Terre croustillantes</i>	
Bar entier - Poisson Entier rôti au four, Légumes d'Automne	42 / pp
Le Homard - Disponible pour 1 personne	55 / pp
<i>Homard Breton rôti au Beurre demi-sel, Linguines & Bisque légère, Vanille de Madagascar</i>	

Fromage

Sélection de Fromages affinés, Chutney Figue et Poivre	14
--	----

Desserts

Le Tiramisu du LÉONOR	14
<i>Biscuit moelleux, Glace Café, Crème à la Mascarpone & Amaretto</i>	
Tarte soufflée minute au Chocolat Guanaja 70 %	14
<i>15 min de cuisson - Glace à la Vanille de Madagascar</i>	
Meringue Crouillante Mangue Passion	14
<i>Meringue soufflée, Crèmeux Passion, Sorbet Mangue, Mangue fraîche au Citron Vert</i>	

Dessert à Partager - pour 2 personnes

Riz au Lait 	24
<i>Riz au Lait onctueux parfumé à la Vanille de Tahiti, Caramel au Beurre Salé, Chantilly minute & Riz soufflé</i>	

Desserts Vitrine

Sur place	12
À emporter	8

Coupes Glacées

Coupe Glacée Gourmande	14
<i>Glace à la Vanille de Madagascar, Chantilly minute, Caramel au Beurre Salé, Noix de Pécan caramélisées</i>	
Glaces & Sorbets minute, La Boule	4
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Café</i>	
<i>Sorbet : Mangue, Citron vert</i>	
Supplément Chantilly minute	+2

Nos prix s'entendent en euros, taxes et service inclus.