Chaque convive est invité à choisir au minimum un plat principal par personne depuis notre carte.

Entrées

Sashimi de Thon frais au Sésame ✧ — 24
Mangue, Grenade, Avocat, sauce Soja & Coriandre

Tartare de Truite de Sparsbach — 21
Émulsion Bibeleskaes, clin d'œil à la Fourchette des Ducs

Œuf Bio Moelleux de chez Odile — 21
Nuage de Topinambour & Truffe minute

Terrine de Foie Gras mi-cuit — 28
Chutney au Vin chaud & aux Fruits confits, Pain de campagne toasté

Carpaccio de Noix de Saint Jacques — 26
Crème au Panais & herbes fraîches, Agrumes & Avruga

Plats

Viandes

Joue de Bœuf confite - façon Rossini — 44
Mousseline de Pommes de Terre, Foie Gras poêlé & jus de viande

Suprême de Volaille d'Alsace & Ris de Veau — 38
Sauce crémeuse façon Blanquette, Champignons & Käseknepfle

Poissons

Noix de Saint Jacques croustillantes ✧ — 38
Textures de Potimarron & émulsion à la Châtaigne

Médaillon de Lotte — 36
Croûte de Noisettes, légumes d'hiver rôtis & sauce Maltaise

Végétarien

Risotto à la Truffe noire — 40
Crème & copeaux de Parmesan, Truffe

Sides

Salade croquante Miel & Moutarde — 8
Mousseline de Pommes de Terre — 8
Frites croustillantes / Frites à la truffe — 8 / 14
Légumes d'hiver rôtis — 8

plat végétarien
✧ sélection des chefs

N'hésitez pas à nous faire part de vos restrictions alimentaires.
Nos prix s'entendent en euros, taxes et service inclus.

Créateurs culinaires : Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal
Chefs exécutifs : Axelle & Mathias Stelter

Plats de partage
pour 2 personnes

Faux Filet de Boeuf Wagyu Grade 4+ (~600g) ♢ — 52 / pp
Disponible aussi pour 1 personne
Beurre au Poivre, jus de Viande & mousseline de Pommes de Terre

Cassolette façon retour de pêche — 44 / pp
Disponible aussi pour 1 personne
Pêche du jour, Risotto crémeux au Parmesan & Légumes d'hiver

Magret de Canard entier & Foie Gras poêlé — 48 / pp
Panais rôtis, Beurre au Vin & épices, sauce Maltaise vanillée

Fromage

Sélection de Fromages affinés & chutney Figue-Poivre — 14

Desserts

Tarte fine aux Pommes servie tiède — 14
Marmelade de Pommes vanillées, pâte feuilletée caramélisée, Glace à la Cannelle

Baba au Rhum — 14
Crème onctueuse à la Vanille de Tahiti & sucre Muscovado

Poire Belle Hélène — 14
Pochée aux épices, glace à la Vanille et sauce tiède au Chocolat

Dessert à Partager - pour 2 personnes

Profiteroles ♢ — 24
Glace Vanille & crumble Cacao, chantilly légère & sauce Chocolat

Desserts Vitrine

Sur place — 12
À emporter — 8

Glaces du LÉONOR

Glaces & Sorbets Minute, La Boule — 4
Glaces : Vanille, Chocolat, Café
Sorbet : Poire-Gingembre, Mandarine-Citronnelle

Supplément Chantilly minute — +2

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