

La cuisine en mouvement...

Mises en bouche

	Prix en Euros
Le Marbré de Foie gras de Canard et Oie, Gelée au Gewurztraminer	21.00-
En accompagnement un verre de Pinot Gris « Cuvée Marie » 2015 Domaine René Meyer	4.40-
L'Eventail aux Deux Asperges, Poêlée de Langoustines, Sauce Vierge au Basilic	17.00-
En accompagnement un verre de Graves Blanc 2014 Château de Crabitey par Arnaud De Butler	5.90-
Le Magret de Canard en Carpaccio légèrement fumé par nos soins, Vinaigre de Framboise et Huile de Noisette.	16.00-
En accompagnement, un verre de Corbières « Ozé » 2014 Par le Mas des Caprices Pierre & Mireille Mann	4.00-

La terre et les airs

La volaille Fermière en Deux Cuissons, aux Morilles et Son Risotto Crémeux	25.00-
En accompagnement un verre de Cahors 2014 Château Piveraie	4.80-
Le Quasi de veau en crouste de Sésame, Sauce au Porto et jambon cru, Pommes Grenailles au Thym Frais	23.00-
En accompagnement un verre de Pinot Noir « Noir de Katz » 2015 Domaine René Meyer	4.60-
Le Râble de Lapin Braisé dans son jus, Fricassée d'Asperges vertes et Emulsion de Noisettes Torréfiées	23.00-
En accompagnement un verre de Fitou « Anthocyane » 2013 Mas des Caprices	6.00-
La Feuillantine d'Agneau confit et sa Côte aux Herbes Potagères, Légumes Provençaux	22.00-
En accompagnement un verre de Syrah & Viognier 2014 par les Vignobles Foncalieu	4.80-

La Mer et les Cours d'eau

Le Filet de Daurade Grise, Comptée de Fenouil confit, Polenta aux Olives Noires et Fumet à l'Anis étoilé	22.00-
En accompagnement un verre de Chablis 2015 par Billaud -Simon	5.70-
Le Pavé de Saumon rôti au four, Emulsion au Safran d'Alsace, Et Parmentier à l'Ail doux	21.00-
En accompagnement un verre de Pinot Auxerrois 2015 Domaine René Meyer	3.40-
Le Lieu Jaune juste Poêlé, Jus de volaille à la Coriandre fraîche, Bouquet de petits Légumes	24.00-
En accompagnement un verre de Clairette de Bellegrade 2014 « La Terre Natale » par le Mas Carlot	4.80-

-Les vins Proposés ne sont que des suggestions pour accompagner au mieux les mets.

-Toutes modifications dans la quantité ou la composition des mets peuvent engendrer un changement de prix.

Le Terroir Alsacien

Mises en Bouches

Prix en Euros

La Tarte à l'Oignon de « Belle Maman »	8.50-
La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurst	9.00-
Le Presskopf Maison « Gribiche Fine » et Salade de saison	10.00-
Les Escargots du Vigneron « Maison » la 1/2 douzaine	9.00-
La Ballottine de Canette aux Pistaches et Crudités de Saison	14.00-
La Mousseline de Carpes et Ecrevisses, Crème au Persil Plat	16.00-

La Terre et les Aïrs

Le Jarret avant braisé à l'Os, Pommes de Terre sautées et Crudités	17.00-
La Tête de Veau « Gribiche fine », Pommes sautées et Salade de Saison	18.00-
La Choucroute à l'Alsacienne	18.00-
Le Pâté Chaud Vigneron et ses Crudités	17.00-
La Bouchée à la Reine Tradition, Nouilles Fines	21.00-
Le Pot au Feu de Bœuf et Légumes de Saison, Velouté au Raïfort	19.00-
Le Filet de Truite Rose, Beurre Blanc aux Amandes et Pommes Vapeur	21.00-

Le Baeckeofe aux trois Viandes (A commander la veille) 18.50-

-En Complément pour l'élaboration de nos sauces nous utilisons des fonds de la gamme Chef.

Escapade Gargantuesque

Mise en Bouche de Saison

La Crème de Pois, Chantilly au Balsamique et Chips de Lard



Le Marbré de Foie gras de Canard et Oie, Gelée au Gewurztraminer



L'Eventail aux Deux Asperges, Poêlée de Langoustines,
Sauce Vierge au Basilic



La Volaille Fermière en Deux Cuissons,
Aux Morilles et son Risotto Crémeux



Le Manchego à la Truffe, Miel aromatisé et Mesclun de salade



Le Millefeuille Mascarpone et Framboises,
Sorbet à la Menthe Verte et Poivre de Sichuan

51 €

44 € (Foie Gras ou Langoustines)

Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 16€

Compositions...

...Gourmande

Le Magret de Canard en Carpaccio, légèrement fumé,
Vinaigre de Framboise et Huile de Noisette

Ou

Le Gravelax de Saumon, Réduction Agrumes et Vanille Bourbon

☞

Le Quasi de veau en Croute de sésames,
Sauce au Porto et Jambon Cru

Ou

Le Filet de Daurade Grise, compotée de Fenouil,
Polenta aux Olives Noires et Fumet à l'Anis étoilée

☞

Assortiment de Fromages par Maître Quesnot

Ou

La Marquise au Chocolat et Griottes, et son sorbet

Ou

Le Parfait Glacé à la Verveine et Soupe de Fraises

36 €

...Alsacienne

La Mousseline de Carpes et Ecrevisses,
Crème au Persil Plat

Ou

Le Presskopf Maison et sa Sauce « Gribiche »

☞

Le Pot au Feu de Bœuf et Légumes de Saison,
Velouté au Raifort

Ou

Le Filet de Truite Rose, Beurre Blanc aux Amandes
Et Pommes Vapeur

☞

La Charlotte revisitée Fraise et Rhubarbe

Ou

Le Sorbet arrosé à votre convenance

27 €

...Retour du Marché

Une Mise en Route



Un Plat pour Résister



Une Douceur

3 plats : 20 €

Servi avec un verre de vin offert

(Côtes du Rhône blanc ou Côtes du Ventoux rouge)

2 plats : 15 €

1 plat : 11 €

(Servi les lundis, mardis et vendredis Midis)

...Gastro'mômes

(Jusqu'à 12 ans)

Le P'tit Emincé de Boeuf

Ou

Le P'tit Filet de Poissons Frais



La P'tite coupe de Glace

Ou

La P'tite Coupe Fraîse aux Choix

Nature, Sucre ou Chantilly

13 €