

Menu à faire

Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors jour férié

En un service	13,50€
En deux services	16,50€
En trois services	19,50€

Menu découverte 39.50€

en 3 services, une entrée, un plat, un dessert, au choix à la carte hors suggestion

Menu gourmet 52.50€

En 4 services, deux entrées, un plat, un dessert, au choix à la carte hors suggestion

Menu surprise 85.00€/personne

Laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef Jérôme Paquin,
des saveurs authentiques pour le plus grand plaisir de vos papilles,

Dégustation gastronomique en 7 services pour minimum 2 personnes
et pour toute la table .

menu petit gourmet (jusqu'à 11 ans) 9.00 €

Aiguillettes de volailles d'Alsace Label rouge
avec pomme de terre crémeuses sauce dans l'esprit d'une blanquette

POUR COMMENCER

STARTERS

Canard - Duck 18,50€

Foie gras et son condiment à la pomme verte, sel de Guérande, poudre de pain et cacao amer

Foie gras, apple condiment, salt of Guerande, bread powder and bitter cocoa

Saumon - Salmon 15,50€

Comme un gravlax mariné dans un mélange sel et betterave, gel de concombre, houmous à l'huile de sésame, huître végétale

Gravlax marinated in salt and beetroot, cucumber gel, humus, vegetable oyster

Tout d'une tarte flambée sauf l'apparence - 13,00€

Like a traditional « Flammekuchen » except the appearance

Mousse de fromage blanc en infusion, pickles d'oignons, lardons à déguster avec ses bâtonnets pâte à tarte flambée

Cheese mousse, pickled onions, bacon, dough sticks

Œuf - Egg 14,00€

Onctueux accompagné de sa raviole de champignons des bois et espuma de chèvre frais

Egg with mushrooms ravioli and fresh goat's espuma

Saint-Jacques - Scallop 16,50€

En carpaccio, gelée de corail et caviar, le tout assaisonné de jus de mangue et homard

Carpaccio, coral jelly and caviar, coulis of lobster and mango

POUR CONTINUER

Main dishes

Bœuf - Beef

29,00€

En filet, astucieusement cuit et servi sur galet du Rhin pour vous permettre une cuisson propre à chacun, accompagné de son parmentier toute en transparence

Piece of beef cooked and served on a pebble from the Rhin, mashed potatoes, vegetables and candied onions

Agneau - Lamb

25,00€

Épaule confite 20h, servie avec ses petits pois onctueux et son duo de carottes aux épices et asperges vertes

20 hours candied shoulder, peas, spicy carrots and green asparagus

Veau - Veal

26,00€

En grenadin cuit en basse température surmonté d'une croûte d'herbes et accompagné d'oignons confits, et d'une compression de pomme de terre ainsi que son jus brun

Grenadine veal cooked in low temperature, candied onions, potatoes compression, brown sauce

Volaille d'Alsace - Alsace poultry

21,00€

Label Rouge, en 2 façons; suprême poché puis rôtie et pilon confit, accompagné de céleri boule, truffe et une sauce dans l'esprit d'une blanquette

Red label, in 2 ways; supreme poached and then roast and drumstick, celery, truffle and stew sauce

Saint-Jacques - Scallop

32,50€

Snackées avec ses pommes de terre et carottes et son émulsion verte iodée

Snacked, potatoes, carrots and iodized green emulsion

Bar - Striped Bass

29,00€

En filet, avocat chaud, poireau naturel et une note exotique de coco en sauce et agrumes

With avocado, leek, citrus and coconut sauce

Un plat végétarien vous sera proposé sur demande selon l'inspiration du chef.
A vegetarian dish can be made on request.

POUR FINIR

DESERTS

Pomme en trompe l'œil - Appel trompe l'œil 9,00€

Toujours plus réaliste, cette coque en chocolat blanc garnie d'une mousse légère à la pomme et son cœur en morceaux, gelée et aneth, et son sorbet pomme sublimerà votre fin de repas.

White chocolate, apple mousse, apple gelatine and dill, apple sorbet

Chocolat dans tous ses états - All chocolate 9,00€

Si vous êtes plus gourmands laissez-vous surprendre par un dessert très chocolaté. (blanc, noir, au lait, en mousse, en glace, croquant)

White, black, milk, mousse, ice cream, crispy

Ananas - Pineapple 9,00€

Rôti et flambé en salle, il sera accompagné d'une déclinaison vanille de Madagascar comme une crème brûlée et sa glace

Roasted front of you, Vanilla cream and ice cream

La Ruche – The Hive 9,00€

Crée suite à la collaboration avec la famille Riche de Traubach-le-Bas (producteur de miel), tentez notre douceur miel, citron et romarin

Honey from Riche Family from Traubach-le-Bas, lemon and rosemary

Café & Caramel- Coffee & Caramel 9,00€

Une note plus classique avec ce chou cylindrique au caramel beurre salé surmonté de son ressort en sucre, crème et glace café

Cabbage pastry with salted butter caramel, coffee cream and ice cream