

## *Menu à faire*

Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors jours fériés

En un service 13.50€

En deux services 16.50€

En trois services 19.50€

## *Menu découverte 41.00€*

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

## *Menu gourmet 54.00€*

En 4 services, deux entrées, un plat, un dessert, aux 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) 9.50 €*

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

## POUR COMMENCER

### STARTERS

#### **Canard - Duck** 19,00 €

**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** 16,00 €

**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 -** 13,50 € 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

#### **La tomate - Tomato** 14,50 €

**Dans tous ses états, laissez-vous surprendre par ses formes et textures**

In all its forms, let yourself be surprised by its shapes and textures

#### **Langoustines - Jumbo Shrimp** 17,50 €

**En carpaccio, vinaigrette à l'huile de homard, damier de gelée de tête et coulis mangue, caviar de la maison Kaviari**

Carpaccio, with lobster oil vinaigrette, jelly, mango coulis, caviar from Kaviari

# POUR CONTINUER

## Main dishes

### **Bœuf - Beef**

29,50 €

**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**

25,50 €

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

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

### **Veau - Veal**

27,50 €

**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**

21,50 €

**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

### **Kraken- The Kraken**

33,00 €

**Poulpe en cuisson douce, fregola en risotto, chorizo Ibérique, pak-choi et pesto à l'ail des ours**

Octopus prepared in gentle cooking, risotto of fregola, Iberian chorizo, pak-choi and wild garlic pesto

### **Maigre - Lean Fish**

29,50 €

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

With avocado, leek, citrus and coconut sauce

## POUR FINIR

### DESERTS

#### **Pomme en trompe l'œil - Appel trompe l'œil** 9,50 €

**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** 9,50 €

**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

#### **Douceur de l'été – Summer sweetness** 9,50 €

**Fraise en mousse, en morceaux, en sorbet avec du basilic sans oublier le peps de la framboise**

Strawberry and raspberry mousse and sorbet with basilic

#### **La Ruche – The Hive** 9,50 €

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

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

#### **Un zeste de peps- The explosion** 9,50 €

**Flan de pistache, citron sous différentes textures, fines feuilles de meringue coco**

Pistachio flan, lemon in different forms, coco meringue