

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

Cochon Duroc de Batallé – « Duroc de Batallé » Pig

25,50€

En cuisson douce, accompagné de son crémeux d'oignons torréfiés et lactofermentés, de poire poché et de son jus brun

Cooked in low temperature, roasted and lactofermented onions, poached pear and brown sauce

Veau - Veal

27,50 €

Cuit en basse température surmonté d'une croûte d'herbes et accompagné de petits pois, et d'une compression de pomme de terre ainsi que son jus brun

Cooked in low temperature, peas, 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- Octopus

33,00 €

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

Snacked, potatoes, carrots and iodized green emulsion

Cabillaud poché - Cod fish

29,50 €

Accompagné de ses ravioles de carotte vanille, peau de lait torréfiée, caviar d'aubergines et d'un jus de langoustine émulsionné

With vanilla carrot ravioli, roasted milk skin, Eggplant caviar and lobster emulsion

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 9,50 €

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

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison et uniquement avec des fruits de saison.
Our ice creams and sorbets are homemade and only made with seasonal fruits.