



## Menu Passion

49.00€

Noix de Saint Jacques  
cuites à l'unilatérale, topinambours en jeu de textures,  
lait mousseux à la noisette et citron vert

Suprême de volaille fermière cuit sur la peau,  
navets boule d'or, salsifis & jeunes poireaux façon civet,  
jus de volaille et sauce poulette émulsionnée

Fine meringue & compotée d'agrumes  
sorbet fromage blanc et mousse au lait  
de la ferme du Lindenhof

## Menu Producteurs

59.00€

Noix de Saint Jacques  
lait mousseux à la noisette et citron vert

Tartelette aux champignons bruns de Colmar  
jaune d'œuf crémeux, jus persil & roquette, condiment liqueur de sapin,  
salade d'herbes fraîches & copeaux de champignons

Filet de bœuf de Salers,  
céleris raves en textures, sabayon aux herbes & jus de bœuf réduit

Le fruit du moment  
En fonction de la saisonnalité



Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.  
En cas d'allergies déclarées, merci de l'indiquer à la prise de commande.



## Préludes

### Pâté en croûte 15€

*Canard & foie gras, réduction pinot noir & vinaigre de framboise, pickles & herbes fraîches.*

### Charcuterie de poisson selon arrivage 13€

*Mariné, fumé ou en salaison selon l'inspiration en cuisine, poutargue râpée & condiments.*

## Entrées

### Noix de Saint Jacques 22€

*Cuites à l'unilatérale, topinambours en jeu de textures, lait moussieux à la noisette et citron vert.*

### Daurade royale 20€

*Légèrement cuite au sel et marinée à cru, transparence de radis, vinaigrette betteraves, huile d'herbes & jeunes pousses de nos maraîchers.*

### Tartelette aux champignons bruns de Colmar 19€

*Duxelles de champignons, jaune d'œuf crémeux, jus persil & roquette, condiment liqueur de sapin, salade d'herbes fraîches & copeaux de champignons.*

## Plats

### Le bœuf en 2 cuissons 38€

- Filet de bœuf de Salers, céleris raves en textures, sabayon aux herbes & jus de bœuf réduit.
- La joue confite, légumes de nos maraîchers & consommé de bœuf.

### La volaille fermière 29€

*Suprême cuit sur la peau, navets boule d'or, salsifis & jeunes poireaux façon civet, jus de volaille et sauce poulette émulsionnée.*

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, Union Européenne ou Grande Bretagne.

Nos poissons sont issus de pêche de ligne ou de petit bateau en provenance de nos côtes françaises.

**La pêche de petit bateau selon arrivage** 30€

*Endives grillées, salicorne, fraîcheur d'endives carmines, jus de poisson comme une matelote au vin rouge.*

**Le légume du moment de nos maraîchers** 18€

*Légumes de saison cuits et crus en jeu de couleurs.*

**Fromage** 10€

*Sélection de fromages de chez Myriam de la ferme du Lindenhof & Hugo de la ferme Haag.*

## **Plaisirs gourmands**

**Meringue & Agrumes** 10€

*Fine meringue, sorbet fromage blanc et mousse au lait de la ferme du Lindenhof, compotée d'agrumes.*

**Chocolat, Noisette, Vanille** 11€

*Opaline croustillante, ganache montée et mousse légère au chocolat noir « Guanaja » de la Maison Valrhona, glace vanille & praliné noisette.*

**Le fruit du moment** 10€

*En fonction de la saisonnalité.*

## **Menu Enfant 14€**

*Jusqu'à 12 ans*

Filet de poisson ou filet de volaille,  
Légumes et purée du moment.

Dessert au chocolat  
ou  
Crème glacée ou sorbet fait maison.

Les prix sont indiqués taxes et services compris.