



Menu Passion

49.00€

Asperges blanches de la ferme Heckmann
légèrement grillées, kumquat, ail noir,
sabayon au beurre noisette & tuile croustillante

Suprême de volaille fermière cuit sur la peau,
artichauts, persil, sarrasin & jus de volaille

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

Menu Producteurs

59.00€

Fines tranches de daurade royale
cuite au sel et fumée par nos soins,
déclinaison de petits pois & sorbet aux herbes fraîches

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

Filet de bœuf de Salers,
carottes primeurs en jeu de textures
& 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 16€

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

Charcuterie de poisson selon arrivage 13€

Mariné, fumé ou en salaison selon l'inspiration en cuisine.

Entrées

Asperges blanches de la ferme Heckmann 20€

Légèrement grillées, kumquat, ail noir, sabayon au beurre noisette & tuile croustillante.

Daurade royale 22€

En fines tranches, cuite au sel et fumée par nos soins, déclinaison de petits pois & sorbet aux herbes fraîches.

Tartelette aux champignons bruns de Colmar 19€

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

Plats

Le bœuf en 2 cuissons 38€

- *Filet de bœuf de Salers, carottes primeurs en jeu de textures & jus de bœuf réduit.*
- *La joue confite, salade de carottes & jeunes pousses.*

La volaille fermière 29€

Suprême cuit sur la peau, artichauts, persil, sarrasin & jus de volaille.

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€

Légumes verts, fenouil & bouillon de coquillage perlé.

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.*

Le Chocolat 11€

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