

# La Cuisine en Mouvement...

## Mises en Bouche

**Le Marbré de Foie Gras de Canard Façon « Hansi » Raisins et Noix au Marc de Gewurztraminer**

En accompagnement un verre de Pinot Gris « Grand Cru Florimont » 2016 Domaine René Meyer

Prix  
en Euros

22.00-

5.00-

**Le Duo de Saumon et Noix de saint Jacques Fumés Maison, Aceto Orange et Vanille**

En accompagnement un verre de Beaujolais Blanc « Les Pierres Dorées » 2016 Par Bernard Perrin

17.00-

5.70-

## La Terre et les Aïrs

**Le T-Bone de Veau Rôti, sauce au Foie Gras de Canard, Fricassé de Légumes d'Antan**

En accompagnement un verre de Pinot Noir « Noir de Katz » 2017 Domaine René Meyer

26.00-

4.80-

**La Dégustation autour de l'Agneau, Notes Provençales**

En accompagnement un verre de Rasteau 2015 Château La Gardine

27.00-

6.40-

## La Mer et les Cours d'eau

**La Blanquette de Lotte au Noilly Prat, Julienne fine de Légumes, Pommes Safranées**

En accompagnement un verre de Riesling « Croix du Pfoeller » 2016 Domaine René Meyer

29.00-

4.30-

**Le Filet de Bar Braisé, Crumble de Fruits Secs, Risotto Crémeux et Emulsion de Potimarron**

En accompagnement un verre de Corbières « Blanc de l'œuf » 2016 Par Le Mas du Caprices

26.00-

5.00-

*-Les vins Proposés ne sont que des suggestions pour accompagner au mieux les mets*

*-Toutes modifications dans la quantité ou la composition des mets peuvent engendrer un changement de prix.*

# *Escapade Gargantuesque*

*Mise en Bouche de Saison  
Le Velouté de Butternut aux Arômes de Truffes*



*Le Marbré de Foie Gras de Canard façon « Hansi »  
Raisins et Noix au Marc de Gewurztraminer*



*Le Duo de Saumon et Noix de Saint Jacques Fumé maison, Aceto Orange et Vanille*



*Le Filet De Boeuf juste Poêlé, Confit d'Echalotes et  
Réduction au Pinot Noir « Blac Katz » Altenbourg*



*La Buchette au Bleu des Vosges et Jambon Cru du Pays*



*L'Opéra Poire Williams et Chocolat Grand Cru,  
Sorbet Maison*

53 €

46 € (Foie Gras ou Duo de Saumon et Noix de saint Jacques)

*Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour  
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 16€*

*Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table*

# *Le Terroir Alsacien ...*

## *Mises en Bouche*

*La Tarte à l'Oignon de « Belle Maman »*

*Prix  
en Euros  
9.00-*

*La Salade Vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurst*

*10.00-*

*Le Presskopf Maison « Ravigote Fine » et Salade de Saison*

*11.00-*

*Les Escargots du Vigneron « Maison » la ½ douzaine*

*10.00-*

*La Terrine de Gibier aux Noisettes et son Chutney aux Airelles*

*16.00-*

*Le Velouté de Potiron aux Trompettes et Petits Croutons*

*9.00-*

## *La Terre et les Aïrs*

*Le Jarret Avant Braisé à l'Os sur Choucroute et Pommes de Terre Sautées*

*17.50-*

*La Tête de Veau « Ravigote Fine », Pommes de Terre Sautées et Salade de Saison*

*18.00-*

*La Choucroute à l'Alsacienne*

*18.00-*

*L'Ombre Chevalier Juste Poêlé, Sauce Crèmeuse au Crémant d'Alsace, Petits Légumes*

*21.00-*

*Le Suprême de Pintade Rôti, Confit de Chou Rouge et Marrons, Jus au Lard Paysan*

*22.00-*

*Le Civet de Chevreuil en Cocotte, Spaëtzlés Maison et Petits Légumes*

*22.00-*

*Le Baeckeofe aux Trois Viandes (A Commander la veille)*

*18.50-*

*-En complément pour l'élaboration de nos sauces, nous utilisons des fonds de la Gamme Chef*

## *...Alsacienne*

*Le Velouté de Potiron aux Trompettes  
Et Petits Croutons*

*Ou*

*Les Escargots du Vigneron ½ Douzaine*

*🍷*

*L'Ombre Chevalier, Sauce Crémeuse  
Au Crémant d'Alsace*

*Ou*

*Le Civet de Chevreuil,  
Spaëtzlés et Légumes*

*🍷*

*La Mousse Glacé à l'Orange et  
Grand Marnier*

*Ou*

*La Crème Brulée du Moment*

**28 €**

## *...Gastro'mômes*

*(Jusqu'à 12 ans)*

*L'Emincé de Boeuf*

*Ou*

*Le Filet de Poisson Frais*

*🍷*

*La Petite Coupe de Glace*

*Ou*

*La Mousse au Chocolat*

**13 €**

## *Compositions...*

### *...Gourmande*

*La Terrine de Gibier aux Noisettes,  
Chutney aux Airelles*

*Ou*

*Le Saumon Fumé Maison et sa crème légère au Raifort*

*🍷*

*Le Suprême de Pintade Rôti, Confit de Chou Rouge  
Et Marrons, Jus au Lard Paysan*

*Ou*

*Le Filet de Bar Braisé, Crumble de Fruits Secs,  
Risotto Crémeux et Emulsion de Potimarron*

*🍷*

*Assortiment de Fromages Affinés*

*Ou*

*La Verrine aux Fruits Exotiques  
Et son Croquant aux Spéculos*

*Ou*

*Le Parfait Glacé au Pain d'épices  
Et sa Nougatine aux Fruits du Berawecka*

**37 €**