

De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis  
La cuisine est un art et tout art mérite patience.

Entrées

Assiette de légumes de notre potager quelques herbes et fleurs  
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette 25 €

Foie gras d'oie maison servi à la cuillère  
Kougelhof toasté aux figues et gelée au pinot gris 35 €

Carpaccio d'espadon au vinaigre balsamique, Dés de tomates séchées  
Valse d'herbes et fleurs de notre culture huile d'olive Bio Redoro 30 €

Fines tranches de veau et homard bleu  
Valse d'herbes et fleurs sauvages et de notre culture 49 €

Poissons

Dos de bar sauvage des Sables d'Olonne, rôti  
Jardiniera de légumes de notre potager beignets de fleurs de pâtisson 42 €

La matelote recuisinée : quenelle de brochet, anguille rôtie ..... 45 €

Filet de gros turbot sauvage légumes de notre potager  
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette 57 €

Viandes

La bouchée à la reine comme la faisait ma grand-mère, nouilles maison 25 €

**Médaille d'or au Concours de la Meilleure Bouchée à la Reine d'Alsace 2016**

Escalopes de ris de veau poêlée à la grenobloise  
Crêpes parmentière à la livèche 39 €

Pièce de veau bio de la ferme Cocc'i'saveurs, aux champignons sauvages  
Gfeldi hardepfleknepfle 49 €

Eclaté de chevreuil, chassé dans le Ried Kaseknepfle au basilic  
Sauté de pêche aux amandes 57 €

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette 12 €

Menu "Enfant" 17€ Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.



Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

