



Carte du soir et week-end

POUR DÉBUTER

SOUVENIRS DE RÉPUBLIQUE TCHÈQUE 24.00€

Tatarak de filet de boeuf bio, pickels de chou rouge, condiment paprika fumé et ail noir, chips de pain et pignons de pin

TARTE TATIN AUX ARTICHAUTS 18.00€

Pleurotes, pesto de graines de courge, crème de pleurotes en siphon, pickels d'artichauts

NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉES DANS LE JUS DE BETTRAVE 25.00€

Mousseline de persil racine au corail, brunoise de betteraves acidulées, éclats et émulsion d'amandes

POUR SUIVRE

LE FILET DE BOEUF BIO 37.00€

Sauce aux 7 poivres, croc patate à la truffe, pleurotes sautées, chou pak choï & coulis d'oignons caramélisés

LE FILET DE SKREI RÔTI 30.00€

Crème légère à l'estragon, risotto d'orge perlé aux topinambours et à la pistache, chou kale, épinards & chou rave

PALERON DE VEAU 32.00€

LENTEMENT BRAISÉ

Jus au thym et au café, polenta crémeuse au parmesan et à l'olive noire, brocolis sauvages, noix caramélisées

SYMPHONIE VÉGÉTALE 21.00€

Risotto d'orge perlé aux topinambours, légumes du maraîcher, brocolis sauvages & noix caramélisées

LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGE 11.00€

POUR TERMINER

CHOUX PARIS BREST 12.00€

SORBET DU DISTILLATEUR 12.00€

2 parfums suivant sélection du moment, au choix, arrosés d'eau de vie du Domaine du Bollenberg.

PAVLOVA AGRUMES 12.00€

ESTRAGON

TARTELETTE 12.00€

100% VANILLE

Origine:

Viandes : FRANCE

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR