



## 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