



Carte du soir et week-end

POUR DEBUTER

FOIE GRAS POÊLÉ

26.00€

Fruits du soleil rôtis à la verveine, éclats et émulsion d'amandes à la verveine & au poivre voatsiperifery

SOUVENIRS DE L'APPRENTI 25.00€

Céviche de Dorade Royale, vinaigrette au citron vert, huile d'olive, nectarines et herbes fraîches, éclats de noix de cajou & sponge cake croustillant

FRAÎCHEUR DU POTAGER

24.00€

Burratina, pétales de tomates, tagliatelles de concombre, gel de concombre à la menthe, pignons de pins & fleurs de courgette

POUR SUIVRE

LE FILET DE BOEUF BIO

38.00€

Jus corsé au poivre rouge Kampot, girolles juste poêlées, crème et tagliatelles de courgettes, coulis d'aubergines et d'ail rôti, graines de courge

FILET DE CANETTE ROSÉ

30.00€

Jus aigre doux à la mûre, crème de fèves, fèves sautées et pleurotes jaunes de Soultzmatt, noix de cajou torréfiées

SOUVENIRS DE MAJORQUE 33.00€

Poulpe cuit basse température, écrasé de pommes de terre à l'anchois, au chorizo et au safran, poivrons farcis, coulis de poivrons rôtis, persillade citronnée à la salicorne, chips de safran

SYMPHONIE VÉGÉTALE

21.00€

Crème de fèves et de courgettes, légumes du soleil, coulis de poivrons rôtis, graines de courge, pleurotes jaunes et girolles sautées



LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES

12.00€

POUR TERMINER

FRAÎCHEUR DU SUD

12.00€

Tagliatelles de melon, mousse au pastis, sorbet melon

MACARON

12.00€

Ganache cassis à la fève de Tonka, cœur passion

SORBET DU DISTILLATEUR 12.00€

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

ENTREMET

12.00€

Mousse au chocolat noir, mousse à la vanille & génoise au café

Origine:

Viandes : FRANCE

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR