



Carte du soir et week-end

POUR DÉBUTER

L'ASPERGE DANS LES SOUS-BOIS

26.00€

Asperges en différentes couleurs et textures, morilles farcies, comme une hollandaise à la noisette, crumble noisette, chips de polenta à la marjolaine & huile de caméline

FRAÎCHEUR DES RIVIÈRES

24.00€

Dos de truite saumonée, infusion & huile d'herbes fraîches, minestrone de légumes printaniers, pommes paille croustillantes, œufs de truite arc-en-ciel

CROUSTILLANT DES PYRÉNÉES

25.00€

Cromesquis d'effiloché d'épaule d'agneau de lait des Pyrénées au citron confit, houmous de petits pois à la mélisse, jus d'agneau & éclats de noix de cajou

POUR SUIVRE

LE FILET DE BOEUF BIO

37.00€

Sauce aux morilles, disques de patates douces confites et légumes printaniers

RÂBLES DE LAPIN

30.00€

Farce fine aux herbes fraîches, crème montée aux graines de moutarde et jus de lapin, purée de petits pois & légumes printaniers

FILET DE BAR DE LIGNE

33.00€

Sauce poisson à la ciboulette, kaseknepfle à l'ail des ours & déclinaison d'asperges

SYMPHONIE VÉGÉTALE

21.00€

Kaseknepfle à l'ail des ours, purée de petits pois, légumes printaniers & déclinaison d'asperges

LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGE 11.00€

POUR TERMINER

FRAISE/ RHUBARBE

12.00€

MERINGUÉE & SON SABLÉ

SORBET DU DISTILLATEUR

12.00€

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

GANACHE HUILE

12.00€

D'OLIVE, SUPRÊME

D'ORANGE & BASILIC

ROYALE CHOCOLAT

12.00€

Mousse chocolat, cœur praliné & génoise à la vanille

Origine:

Viandes : FRANCE

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR