

>LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 28
orange | kougelhöpf

ŒUF DE LA FERME HERMANN 21
truite fumée | crème fraîche | fleur de caviar

6 HUITRES EXCELLENCE N°3 23
sur glace | yuzu ponzu | concombre

TOAST DE PIED DE COCHON 22
cèpes | romaine | moutarde de Meaux

TARTARE DE SAUMON 22
sauce cocktail | câpres | croûtons dorés

VELOUTÉ DE BUTTERNUT 21
cubes de foie gras | sésame noir

COQUILLES SAINT JACQUES 24
topinambour | truffe | jus de viande

>LE PLAT VÉGÉTARIEN

SPÄETZLE COMME UN RISOTTO 26
champignons des bois | parmesan

>LES POISSONS

DORADE SOUS CHOUCROUTE 32
petits gris | trompettes | beurre blanc

QUENELLES DE LANGOUSTINE 33
ravioles de céleri rave | raifort

SANDRE & ANGUILE FUMÉE 31
chou fleur | caviar avruga

BAR EN PERSILLADE 33
duxelle de cèpes | amandes | câpres

>LES VIANDES

FILET DE CANETTE 32
navet daikon | olives kalamata

CAILLE DES VOSGES « KATSU » 34
baba ganousch | mayo paprika

ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL 33
poireaux crayon | pommes dauphine | shiitakes au melfort

CARRÉ DE VEAU 31
saté | beurre noisette | purée Joël

>LES GARNITURES

CŒUR DE ROMAINE 5

PURÉE « JOËL » 5

COCOTTE DE LÉGUMES 5

SPÄETZLE AU BEURRE 5

>LES FROMAGES

FROMAGES 12
frais et affinés, confiture maison Falch

MUNSTER FLAMBÉ 10
au marc de gewurztraminer

>LES DESSERTS

SOUFFLÉ CRÉMEUX 12
chocolat grand cru | glace malt

SABLÉ PRALINÉ NOISETTES 12
crème gianduja | sorbet citron

BANANES CROUSTILLANTES 12
caramel | glace confiture de lait

MONT BLANC 12
marrons & poire


TIRAMISU PUR ARABICA 12
spéculoos | glace café

BABA AU RHUM DIPLOMÁTICO 12
chantilly vanille

TARTE FINE AUX POMMES 12
glace vanille

SORBETS ET GLACES MAISON 12
(3 boules au choix)
citron | framboise | poire
café | chocolat noir | confiture de lait | malt | vanille

 signatures

 plats végétariens

plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts
origine bœuf : union européenne
origine crème et purée marron : maison Imbert

prix nets en euros

>LES MENUS 'CARTE'

MENU 3 PLATS 58
une entrée, un plat et un fromage
ou un dessert au choix

MENU 4 PLATS 63
une entrée, un plat, un fromage
et un dessert au choix

>GRAND MENU 'TERROIR ALSACIEN'



77

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
orange | kougelhopf

...

ŒUF DE LA FERME HERMANN
truite fumée | crème fraîche | fleur de caviar

...

SANDRE & ANGUILE FUMÉE
chou fleur | perles de maatjes

...

CAILLE DES VOSGES « KATSU »
baba ganousch | mayo paprika

...

MONT BLANC
marrons & poire

...

PETITS FOURS

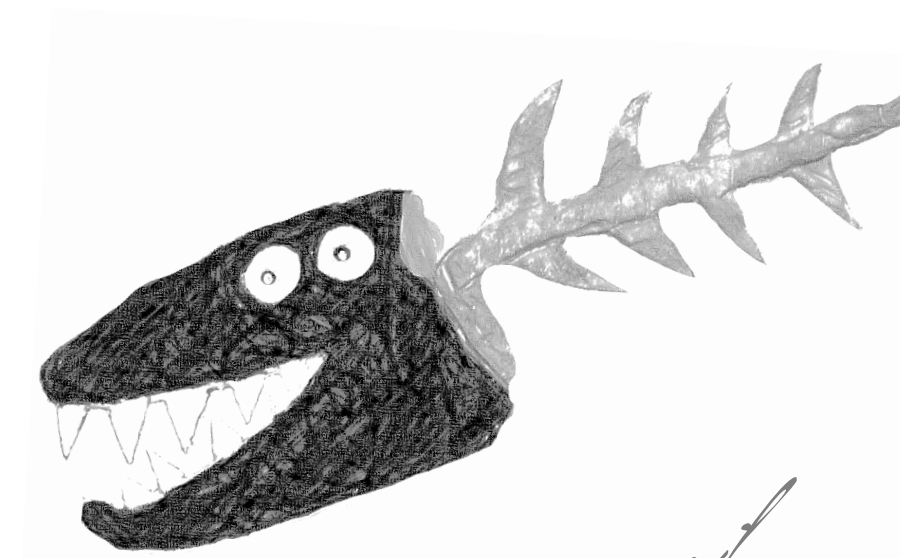
>LE MENU ENFANT

18

ÉMINCÉ DE VOLAILLE
à la crème, spätzle ou frites

...

PROFITEROLES GLACÉES



*mari Le cyriel
Bonnard*



>AUTOMNE

2017