

## Entrées

<b>Foie gras d'oie et sa variation autour de la poire Williams</b>	<b>38€</b>
Grué de cacao	
<b>Langoustine en 4 déclinaisons :</b>	<b>48€</b>
Carpaccio au caviar Petrossian, tartare relevé au gingembre et tapenade d'olive, langoustine croustillante en Kadaïf, consommé de langoustines à la citronnelle thai	
<b>Trilogie de foie gras :</b>	<b>44€</b>
Foie gras d'oie autour de la poire Williams, Foie poêlé de canard sur un condiment d'oignons blancs et radis relevé à la framboise, Tartare de canard et foie gras dans un consommé de canard, tartine truffée	
<b>Homard bleu tiède aux saveurs orientales,</b>	<b>44€</b>
Purée de pois chiche aromatisée au cumin, boulgour aux pruneaux, avocat, vinaigrette au curry et ras-el-hanout	
<b>Jambonnettes de grenouilles en persillade,</b>	<b>49€</b>
Cannellonis farcis à la salade de pomme de terre au Melfor d'Alsace, tombée d'épinards, décoction de persil plat, écume à l'ail fumé	
<b>Foie de canard poêlé,</b>	<b>42€</b>
Embeurrée de choux verts, purée de carottes au gingembre, nuage à la citronnelle thai	

## Poissons

<b>Médailon de Homard bleu de nos côtes,</b>	<b>49€</b>
Croustillant au "safran du Château", jus de carcasse de homard torréfié	
<b>Tronçon de turbot rôti au citron confit et poivre Sichuan,</b>	<b>45€</b>
Tranches de fenouil rôti, consommé de poissons de roche	
<b>Croustillant de lotte en vermicelle de kadaïf,</b>	<b>42€</b>
Crémeux d'asperges vertes au sésame, bâtonnet de rhubarbe confit, mini-sucrine braisée	
<b>Saint-Pierre entier arrosé au beurre de laurier vert,</b>	<b>(pour 2 personnes) 90€</b>
Palet de navet jaune glacé au jus de crustacés, émulsion d'artichauts	

Prix en euros – Taxe et service compris  
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications  
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.

# Viandes

*Origine de nos viandes bovines : Etats-Unis - Australie*

- Poitrine de volaille patte noire d'Alsace cuite sur coffre,** **35€**  
accompagnée de sa cuisse à la royale, compression de blettes, jus de volaille  
2ème service: salade d'herbes et jeunes pousses, sot-l'y-laisse laqué,  
barbajuan à l'émulsion de champignons des bois
- Cœur de ris de veau rôti au beurre salé,** **48€**  
Eclat de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffe d'été,  
jus de veau réduit
- Carré d'agneau en croûte de thym, fumé au sarment de vigne,** **44€**  
Poireaux crayons grillés, condiment de kumquat, soupçon de noisettes
- Paleron de bœuf black Angus,** **45€**  
Purée de brocolis au charbon, oignon grelot au piment d'Espelette,  
semoule de brocolis aux amandes torréfiées, petites girolles,  
pickles de cœur de brocolis, sauce au vin rouge

## Menu "Intuition"

**139€**

Ce menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table, jusqu'à 13h30 et 20h30

### **Petits savoureux apéritifs**

\*\*\*

### **Découpe de langoustine,**

condiment à la fraise d'Alsace, réduction de langoustine, pesto à la mélisse

\*\*\*

### **Œuf de poule bio,**

petites morilles, asperges vertes, hollandaise au beurre noisette

\*\*\*

### **Filet de Saint-Pierre,**

palet de navet jaune glacé au jus de crustacés, émulsion d'artichauts

\*\*\*

### **Impatience**

Cappuccino de homard version 2.0

\*\*\*

### **Effiloché de lapin fermier,**

tombée d'épinards, grillade de foie de canard, jus de lapin à l'orange

\*\*\*

### **Paleron de bœuf black Angus,**

Purée de brocolis au charbon, oignon grelot au piment d'Espelette,  
semoule de brocolis aux amandes torréfiées, petites girolles, pickles de cœur de brocolis,  
sauce au vin rouge

\*\*\*

### **Parenthèse gourmande**

\*\*\*

### **Asperge,**

sphère de crème d'asperge vanillée, sablé breton aux agrumes,  
pointe d'asperge blanche confite, sorbet pamplemousse

\*\*\*

### **Une fin de douceurs**