

## Entrées

- Foie gras d'oie et sa variation autour de la poire Williams** 39€  
Grué de cacao
- Langoustine en 4 déclinaisons :** 48€  
Carpaccio au caviar Petrossian, tartare relevé au gingembre et tapenade d'olive, langoustine croustillante en Kadaïf, consommé de langoustines à la citronnelle thai
- Trilogie de foie gras :** 45€  
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
- Homard bleu tiède aux saveurs orientales,** 45€  
Purée de pois chiche aromatisée au cumin, boulgour aux pruneaux, avocat, vinaigrette au curry et ras-el-hanout
- Jambonnettes de grenouilles en persillade,** 49€  
Salade de pomme de terre au Melfor d'Alsace,  
jus de persil plat, écume à l'ail fumé
- Foie de canard poêlé,** 44€  
Pomme verte acidulée, butternut confit à la cannelle, croustillant aux quatre épices,  
jus de volaille réduit à la badiane

## Poissons

- Médailon de Homard bleu de nos côtes,** 49€  
Carpaccio de pied et tête de veau laqués, croustillant d'échalotes,  
nuage de cumbawa
- Tronçon de turbot rôti au citron confit et poivre Sichuan,** 45€  
Etuvée de coquillages (coques, couteaux, huitres), mousseline de topinambour,  
soupon d'orange amère, lait de coquillages
- Dos de bar sauvage cuit et cru,** 43€  
Estouffade de choux pak choï à l'oseille, noix de macadamia torréfiées,  
jus aux saveurs de citronnelle et anis vert
- Saint-Pierre entier arrosé au beurre de laurier vert,** (pour 2 personnes) 90€  
Confit de salsifis au raifort de Mietesheim, tombée d'épinards,  
fumet crémé au Noilly Prat

# Viandes

*Origine de nos viandes: France*

<b>Poitrine de pigeon rôtie sur coffre,</b>	<b>46€</b>
Cuisse confite au xérès, vert de blettes, nid de poireaux frits, oignon nouveau, purée de poireaux, jus de pigeon lacté	
<b>Cœur de ris de veau rôti au beurre salé,</b>	<b>48€</b>
Eclat de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffe d'automne, jus de veau réduit	
<b>Selle de chevreuil,</b>	<b>(pour 2 personnes) 90€</b>
Cromesquis de trompettes de la mort, baies et coulis de groseille, purée de champignons noirs, jus aux épices douces	
<b>Confit de lièvre à la royale à la façon du sénateur Couteaux,</b>	<b>44€</b>
Racines de cerfeuil tubéreux, confit de raisins et mûrs, croustillant de fromage blanc truffé	

## 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

\*\*\*

#### Crabe,

crèmeux de céleri, râpée de café,  
ravioles végétales au crabe-homard-gingembre-estragon

\*\*\*

#### Découpe de langoustine,

betteraves au parfum de framboise et de vanille, réduction de langoustine,  
pesto à la mélisse

\*\*\*

#### Filet de Saint-Pierre,

confit de salsifis au raifort de Mietesheim, tombée d'épinards, fumet crémé au Noilly Prat

\*\*\*

#### Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

\*\*\*

#### Grosse morille,

émulsion au Porto blanc, lamelles de champignons crus

\*\*\*

#### Poitrine de pigeon rôtie sur coffre,

cuisse confite au xérès, vert de blettes, nid de poireaux frits,  
oignons nouveau, purée de poireaux, jus de pigeon lacté

\*\*\*

### Parenthèse gourmande

\*\*\*

### Senteurs automnales

balade en forêt..

\*\*\*

### Une fin de douceurs