

## Pour commencer ...

Gambas Black Tiger basse température, brunoise de pomme Granny Smith,  
émulsion champagne et céleri rave, huile d'aneth

19

Risotto à la courge butternut, lard paysan, copeaux de Comté, éclats de noisettes

18

Foie gras de canard de la ferme Puntun,  
condiment coing et choucroute, chips d'oignons, purée d'oignons et de coing, mini kouglof

24

Cappuccino aux champignons de saison,  
espuma pomme de terre, tuile de pain au beurre persillé, crème montée à la tartufata

15

*Toutes nos entrées peuvent être choisies en taille PLAT pour 50% supplémentaires*

## Pour suivre ...

Suprême de volaille d'Alsace farcie aux morilles et au foie gras,  
sauce au vin d'Arbois, pommes bouchon

32

Pavé de cerf, jus de viande corsé aux aïelles, chou rouge et spaëtzle maison

33

Saint-Jacques juste snackées, crème de carottes au gingembre, émulsion coco citronnelle

32

Filet d'omble chevalier saumoné, risotto, déclinaison d'artichauts, sauce vanillée

28

Filet de Bœuf de race d'exception  
légumes de saison rôtis, gratin dauphinois au Mont d'Or, sauce au poivre kampfot

42

Supplément Escalope de Foie Gras poêlé (+5€)

## ... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

15

Orangettes croustillantes au chocolat d'Alsace, crème glacée chocolat orange

14

Pavlova au marron, sorbet griottines de Fougerolles

13

Comme un Finger

Chocolat et caramel au beurre salé, mousse de yaourt grec aux zestes de citron vert

13

Légèreté exotique : carpaccio d'ananas mariné au Vermouth Hybou,  
blanc en neige, brunoise de litchis, tuile chocolat blanc

12