

Les Entrées

Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge

Concombre en déclinaison, avocat et extraction de Granny Smith et céleri branche

29 €

Le Bœuf du Grand-Est en tataki

Marinade thaï et sorbet herbes fraîches

27 €

Foie gras de Canard du Sud-Ouest

Coulis de rhubarbe et framboises

32 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Plats

Saku de thon albacore juste raidi à la flamme

Tartelette croustillante de tomate en tartare et coulis de tomates confites au safran

41 €

Plat végétarien selon retour du marché ✓

36 €

Presa de cochon « DUROC » cuit basse température

Petits pois frais glacés au beurre fumé, et jus acidulé aux fruits noirs

29 €

Bœuf du Grand-Est grillé

Mini navet confit, copeaux de guanciale et jus au raifort d'alsace

42 €

Pour tout changement de garniture un supplément de 5 euros sera facturé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Fromages

Sélection par notre maitre affineur

Assiette de 3 fromages affinés
16 €

Les Desserts

La cerise dans tous ses états
Sorbet griotte/amarena

16 €

Comme une pêche craquante au cœur verveine
Sorbet pêche/poivre noir fumé

16 €

Ganache chocolat dans l'esprit d'un After-Eight
Sorbet chocolat/ « menthe-chocolat »

16 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES

Les Menus

MENU AFFAIRE

Servi tous les midis du mercredi au vendredi

En 2 Services

36 €

En 3 Services

42 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10ans)

A la carte en demi portion

En 2 Services

28 €

En 3 Services

35 €

MENU SURPRISE

En 3 Services

*Uniquement le soir en semaine et le samedi midi et soir
Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table*

55 €

MENU DU CHÂTEAU

En 4 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h30

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

75 €

MENU DEGUSTATION

En 6 Services

Dernière prise de commande 13h00 - 20h15

Selon l'inspiration du chef et pour l'ensemble de la table

115 €

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de Produits Frais et Bruts
PRIX NETS EN EUROS-SERVICES & TAXES COMPRISES