

Les Entrées

Saumon d'Ecosse Label Rouge en gravlax

Fenouil mariné aux jus d'agrumes, vinaigrette au kalamansi

29 €

Cromesquis de véritables escargots de Bourgogne « billot »

Pulpe de pommes de terre aillée, crème d'une persillade rehaussée au lard paysan d'Alsace

26 €

Foie gras de canard infusé au café

Autour de la mangue et gel de café au whisky

32 €

Dans l'esprit d'un carotte-cake au gingembre

La carotte dans toutes ses textures et beurre blanc au foin bio

21 €

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

Les Plats

Cabillaud Skrei cuit basse température

Pak-choï rôti, crème de chorizo ibérique perlée et sarrasin soufflé

37 €

Dans l'idée d'une carbonara V

Lard de Chioggia, jaune végétal coulant et siphon spaghettis fumés

34 €

Canard du sud-ouest en deux cuissons

Betterave cuite en croûte de sel, fruit noir et gel betterave/mûre

38 €

Bœuf confit 12h légèrement fumé

Asperges vertes des landes grillées et sa touche iodée, jus réduit thaï

41 €

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
Nicolas à Colmar

Assiette de 3 fromages affinés
16 €

Les Desserts

Comme une pavlova autour de la pomme verte et yuzu au céleri branche

Sorbet vodka/pomme
16 €

Chou « Black » sésame noir et citron caviar

Crèmeux citron et sorbet citron gingembre
16 €

Baba au rhum façon mojito

Sorbet rhum citron menthe
16 €

Sphère craquante fruit de la passion

Cœur coulant passion et poivre de Tellichery
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 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 - 20h30

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