



CARTE CHEF À DOMICILE

LES ENTRÉES:

- Foie gras d'oie d'Alsace, Condiment myrtille grué, Brioche toastée
25 EUROS
- À la Truffe **35 EUROS**
- Pâté en Croûte Richelieu, Petite Salade d'herbe et Condiment du moment **17.50 EUROS**
- Jardin de Carotte, Douceurs d'échalote et Crème de petits pois
15 EUROS
- Le Gratin Dauphinois revisité **15.50 EUROS**
- La Tarte Flambée (On Oublie le physique de celle que l'ont connais tous) **17.50 EUROS**
- Notre Truite Gravlax aux saveurs exotiques **14.90 EUROS**
- Le Carpaccio de Boeuf tiède, déclinaison autour de la cacahuète **19.50 EUROS**
- Raviole de Chèvre frais d'Alsace et Pignons de Pin fumés, Champignons Glacés et Petits Pois à la Française **16.50 EUROS**
- Déclinaison autour du Cèpe de nos Montagnes, Jeu de Texture, Mousseline de Topinambour aux Amandes Grillées **19.50 EUROS**

- Noix de Saint-Jacques Nacrées et Confités à la Cire d'Abeille, Butternut Confit à la Vanille, Sarrasin Torréfié et Vinaigrette à la Truffe **27.50 EUROS**
- Ma Soupe à l'Oignon Moderne comme je l'aime tant au Foie Gras de Canard d'Alsace, Croûte de Fromage de Savoie en Crispy **28.50 EUROS**

LES PLATS:

- Joue de Porc Braisée aux épices, assortiment de légumes grillés, Gnocchis comme à la maison **24 EUROS**
- La Saucisse Maison de mes Grands-parents, Carotte braisée et Purée de Pomme de Terre légère **24.90 EUROS**
- Blanquette de Veau à la Vanille, petits légumes glacés et Tagliatelles fraîches **23 EUROS**
- Mon Bourguignon de Boeuf entièrement Moderne en plusieurs textures, Pétales de Légumes confits, Jus de Viande de 12h, Condiment Oignons Rouges et Pommes de Terre en Churros **32.50 EUROS**
- Ris de Veau, Mijoté sur des saveurs de Noix, Mousseline de Pomme de terre aux Noix et têtes de Cèpes **35 EUROS**
- Filet de Boeuf Angus basse température façon Rossini, Légumes de Saison à l'étouffé et Mousseline de Patate Douce à la Fève de Tonka, Condiment aux Champignons de nos Forêts **42.50 EUROS**
- Gigot d'Agneau de 7 heures, Palet de Céleri Confit au Thym, Gratin Dauphinois et Vinaigre de Persil aux épices **28.90 EUROS**

- Calamar farcis cuisinés comme un Boeuf Carotte **24.50 EUROS**
- Médaillon de Lotte, écume à la Truffe, Raviole façon Ratatouille et Pomme Fondante au Miel **29 EUROS**
- Noix de Saint-Jacques au Beurre noisette & en Tartare, Mousseline de Céleri aux Cèpes, Millefeuille de Cèpes au Foie gras et Purée de persil **40.50 EUROS**
- Homard Entier Nacré et Laqué Cuit au Naturel, Pince en Tempura Gourmande, Beurre blanc de Crustacés, Sabayon au Corail de Homard et Mangue en gel et en Pickles au Vinaigre de Sureau de la ferme et Billes de Patates douces Poivrées **69 EUROS**
- Truite d'Alsace d'Orbey Confitée tiède, Siphon Wasabi et Châtaigne, Morilles Glacées et Farcies, Tuile de Pain Grillée et Yaourt fermenté Aigre **39.90 EUROS**
- Les Crevettes et le Lard fumé de la ferme en Raviole, Sauce Dieppoise comme un beurre blanc gourmand et Voile de Betteraves d'Alsace, Petit Condiments à la Pomme Granny et au Cidre de Normandie **34 EUROS**
- Notre Bouchée à la Reine au Ris de Veau et aux Morilles, Épeautre glacé au Bouillon et Légumes Confits au Miel d'Alsace, Condiment au Poivre fumé du Brésil **31 EUROS**

LES FROMAGES TRAVAILLÉS :

- Le Munster d'Alsace Inattendu **12.50 EUROS**
- Comme un Air de Tartiflette **12.90 EUROS**
- Le Pain Cancoillotte à ma façon **11.50 EUROS**

- Mon Camembert croustillant, Salade d'Herbes, Condiment à l'Ail et vinaigre de Miel
10 EUROS
- Brie de Meaux farci à la Truffe, Condiments du moment **16 EUROS**

LES DESSERTS

- L'Abricot dans Tout ses états ! **10 EUROS**
- Mon Chocolat Allégé **10 EUROS**
- L'inattendu Autour de la Vanille **9 EUROS**
- Le Tiramisu d'Aujourd'hui **9 EUROS**
- Fruits Rôtis et Glacés, Accord avec le Thé Noir **8 EUROS**
- Le Soufflé à la Truffe et son Sorbet au Sauternes **14,50 EUROS**
- Le Chocolat Grand Cru en Texture Chaud-Froid et l'accord avec le Vin Minuty **15 EUROS**

LES MENUS :

MENU DU MARCHÉ 21 EUROS/PERS.

- Amuses Bouche
- Tarte à l'Oignons & Miel, Salade d'Herbes, Coulis Oignons Chocolat
- La Saucisse Maison de mes Grands-parents, Carotte braisée et Purée de Pomme de Terre légère
- Panna Cotta à la Vanille et Fruits Confits du Moment

MENU BISTRONOMIQUE 39 EUROS/PERS. VIN COMPRIS

- Amuses Bouche
- Pâté en Croûte Richelieu, Petite Salade d'Herbes, Condiments du Moment
- Gigot d'Agneau de 7 heures, Palet de Céleri Confit au Thym, Gratin Dauphinois et Vinaigre de Persil aux épices
- L'inattendu Autour de la Vanille
- Le Tiramisu à ma Façon

MENU GASTRONOMIQUE

73 EUROS/PERS. VIN COMPRIS

- Amuses Bouche
- Nos Beurres Maison, Pain de Campagne
- Mon Jardin de Carotte, Douceurs à l'Échalote et Crème de Petits Pois
- Le Carpaccio de Boeuf tiède, Déclinaison autour de la Cacahuète
- Truite d'Alsace d'Orbey Confitée tiède, Siphon Wasabi et Châtaigne, Morilles Glacées et Farcies, Tuile de Pain Grillée et Yaourt fermenté Aigre
- Mon Bourguignon de Boeuf entièrement Moderne en plusieurs textures, Pétales de Légumes confits, Jus de Viande de 12h, Condiment Oignons Rouges et Pommes de Terre en Churros
- Le Munster Inattendu en Légèreté
- Le Chocolat Grand Cru en Texture Chaud-Froid et l'accord avec le Vin Minuty
- Fruits Rôtis et Glacés, Accord avec le Thé Noir