



EN 3 TEMPS : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 42€

EN 4 TEMPS : 1 entrée / 1 poisson / 1 viande / 1 dessert : 59€

(Le choix de votre dessert vous sera demandé lors de la commande)

Entrées :

- ❖ Saumon fumé | endive carmine aux agrumes | vinaigrette au sésame grillé
- ❖ Tranches de betteraves aux fruits de la passion | mousse de chèvre au miel de forêt des Vosges du Nord | éclats de noix | mâche
- ❖ Œuf en cuisson parfaite | purée de marrons | émulsion aux cèpes | noisettes grillées
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney de mangue et coriandre fraîche (Supplément + 5€)

Plats :

- ❖ Dos de sandre | étuvée de butternut et rutabaga à la sauge | crème de lard paysan
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli * Intemporel & classique de la maison
- ❖ Paleron de veau cuit en basse température | croustillant de pommes de terre | bâtonnets de céleri à l'estragon
- ❖ Dos de cerf | purée de panais | chutney pommes-figues au Porto | sauce grand veneur (Supplément + 5€)

Desserts :

- ❖ Moelleux mandarine | mousse spéculoos | sorbet mandarine
- ❖ Assiette de glaces et sorbets
- ❖ Poêlée d'ananas et pommes à l'orange sanguine et au safran | sorbet fromage blanc
- ❖ Fondant au chocolat noir | glace dulcey à la cannelle

**Assortiment
fromages
d'Alsace**
« Fromagerie
Steinmetz »
à Schirrhein
14€

Assortiment de fromages en remplacement du dessert : supplément 6€

Menus élaborés par Jean-François ROYER en collaboration avec Fabien MENGUS

Sous réserve d'éventuelles modifications (Origine des viandes : Irlande-France)

Prix nets en euros – Service compris