



# Dégustation bistro-nomique



**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*