



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 :

- ❖ Effiloché de gambas et crabe-tourteau | salade de betterave rouge au citron et fruits de la passion
- ❖ Feuilleté d'escargots et champignons | émulsion aux herbes
- ❖ Tataki de bœuf charolais et asperges vertes
- ❖ Foie gras d'oie mi-cuit | chutney rhubarbe (Supplément + 5€)

Plats :

- ❖ Médallions de lotte | risotto au riz noir et brocolis | sauce aux crustacés
- ❖ Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli * Intemporel & classique de la maison
- ❖ Magret de canard au miel épicé | purée de choux-fleurs | chou-rave confit
- ❖ Pluma de cochon ibérique | pommes rattes rôties | légumes du moment (Supplément + 3€)

Desserts :

- ❖ Assiette de glaces et de sorbets
- ❖ La boule chocolat-framboise | ganache chocolat | sorbet fruits rouges
- ❖ Baba au Rhum | sirop aux agrumes et épices | fruits de saison
- ❖ Tranche d'ananas rôti | caramel à l'orange | sorbet exotique

**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