

LE MENU CONFIANCE

Laissez-vous guider par le chef Xavier Jarry pour un voyage à travers le meilleur de la saison, les régions, les cuissons, les textures et les saveurs...

LE MENU EN 3 ETAPES * (entrée, poisson ou viande et dessert)

48

LE MENU EN 5 ETAPES

62

Menu servi pour l'ensemble de la table

LA SALADE DE FENOUIL *

Crème de laitue et persil, maquereau fumé

△

LE LIEU JAUNE *

Brocoli en texture, confiture de citron et sauce dashi

△

LA CÔTE DE VEAU *

Asperges vertes de Roques Hautes, citron, jus au gin et lard de Colonnata

△

LE CHAOURCE

Marié au curry de Madras, chapelure japonaise

△

LA RHUBARBE D'ALSACE *

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

Rhubarbes et fraises d'Alsace en texture et sorbet à la
fraise et poivre Sechuan

L'accord mets et vins

25

3 verres de vin de 12 cl

LES ENTREES

LES ASPERGES VERTES DE ROQUES-HAUTES

21

Sabayon fumé, caviar de harengs et oxalys

LE TARTARE DE DAURADE

19

Céleri en texture marié au curry de Madras, rhubarbe et citron
vert

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre
disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN
20

Fait maison, accompagné de radis et citron, toasts de la
boulangerie Au pain de mon Grand-Père aux fruits secs et
noisettes

LA MER

LE LIEU JAUNE 32
Rôti au beurre, petit pois, févrette, oignons nouveaux et
sauce
dashi et épinard

LA QUEUE DE LOTTE 30

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre
disposition.

Prix nets, en euros, service compris

Rôti au beurre, brocoli en texture, confiture de citron,
sabayon au beurre noisette

LA TERRE

LA CÔTE DE VEAU

30

Rôti au sautoir, asperges blanches d'Alsace, sarrasin,
pesto de roquette, oseille et amandes et jus infusé au gin

LA PINTADE FERMIERE

27

Farci au pied de cochon et cuit basse température,
déclinaison de choux, citron et menthe

LES FROMAGES

Sélection de quatre fromages du Maître

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre
disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES GOURMANDISES

LE CITRON

10

En tarte meringuée, vision personnelle du Chef

LE CHOCOLAT

10

La ganache au chocolat caramélia, sablé chocolat à la fleur de sel, cacahuète et glace au café blanc

LA RHUBARBE D'ALSACE

10

Rhubarbes et fraises d'Alsace en texture, chantilly à la fleur d'oranger et sorbet fraise et poivre Sechuan

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5
Allongé	3
Double expresso	4
Capuccino et Latte	
4.5	

LES THES *Nous collaborons avec le thé des Muses et Kioko*

Bai Mu Dan *thé blanc, CHINE*
5.5

Night Shadow *thé vert nature, JAPON* 5.5

Genmaicha *thé vert matcha au riz soufflé*
5.5

Chung Hao *thé vert au Jasmin bio, CHINE*
5.5

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

Le Rayon Vert *thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE*

4.5

Mahadelram *thé noir nature, INDE*

7

Thé du Pousse Pousse *thé noir demi fumé, CHINE*

4.5

LES INFUSIONS

Menthe fraîche du jardin

5.5

Doux rêves (mélange de camomille, fleurs d'oranger, tilleul)

5.5

L'Herbe Rouge *rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD*

4.5

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris