

De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis
La cuisine est un art et tout art mérite patience.
Afin de préserver nos équipes le service se termine
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Entrées

Œuf de la ferme Kientz à Ebersheim Sur un lit de feuilles vertes crème au parmesan et coulis à la livèche	35 €
L'oie de la ferme Lechner en hors d'œuvre : cou d'oie, rilette, ... Collection d'aigre-doux maison	37 €
Carpaccio d'espadon Huile d'olive bio Redoro Dés de tomates séchées Valse d'herbes de notre culture et sauvages	38 €
Foie gras d'oie maison, gelée au pinot gris kugelopf toasté aux figues séchées	45 €

Poissons

Tournedos d'anguille de Rhin Chou à la crème de lard à l'agastache et sauce au pinot noir	47 €
Noix de St Jacques rôties Risotto à la truffe Melanosporum	65 €
Filet de turbot sauvage Légumes du <i>Garten Neue</i> Beurre moussoux caviar de persil plat	57 €

Viandes

Queue de bœuf à la royale farcie au foie gras d'oie Kaseknepfle légumes du <i>Garten Neue</i>	47 €
Noisette de chevreuil chassé dans le Ried, Polenta moelleuse au mascarpone et champignons sauvages	49 €
Trio d'oie de la ferme Lechner Méli-mélo de courge de notre potager	51 €

Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette	19 €
--	------

Menu "Enfant" 25 € Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.

Desserts

À commander en début de repas

Baba au Kirsch de Windholtz marmelade de cerises et griottes Chatel Morel Crème montée au serpolet	18 €
Biscuit chaud sans farine au chocolat noisette du Piémont et glace café	18 €
Granité pamplemousse et fraise au Grand-Marnier® Fruits frais	18 €
Le Festival des desserts d'Alexis	27 €