

Menu Découverte 39 €

Les Asperges Blanches de Moselle

Hollandaise à l'Ail des Ours de nos Forêts

Ou

Le Foie Gras de Canard (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée, Chutney de Rhubarbe, Brioche Maison

Ou

Le Saumon de Norvège

Fumé par nos Soins, Crème d'Asperges, Sucrine à l'Aigre Doux

Ou

La Terrine de Canard au Foie Gras

Crèmeux de Céleri, Salade Croquante

Le Merlu Sauvage

Rôti sur Peau, Ecrasé de Pomme de Terre Infusé au Gingembre,
Fraîcheur de Légumes et sa Sauce

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Garniture Bourguignonne, Jus Court

Ou

La Lotte (sup. 3 €)

Rôtie au Beurre, Riz Vénéré en Risotto, Sauce au Safran du Château d'Alsace

Ou

Le Rognon de Veau

Spätzles Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée, Citron Vert en Textures

Le Bar Sauvage

Rôti sur Peau, Sabayon Verveine, Fraîcheur de Légumes au Vieux Balsamique

Le Carré d'Agneau

Petits Pois, Fèves et Pommes de Terre au Jus d'Agneau

La Forêt Noire en Parfait Glacé

Crumble Cacao, Gel Amarena

