

Menu Découverte 42 € (midi et soir)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € (Uniquement le midi en semaine)

Les Asperges Blanches de Thionville

Hollandaise à l'Estragon

Ou

L'Accras de Morue

Sauce Piquillos, Ail Noir

Ou

Le Crabe Bleu de Méditerranée (sup. 3 €)

En Émietté, Fraîcheur de Mangue, Avocat, Lait de Coco Battu

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Betterave, Rhubarbe Confite et Chutney, Brioche Maison

Le Dos de Cabillaud

Rôti, Gnocchis de Pomme de Terre à l'Ail des Ours, Sauce au Safran d'Alsace

Ou

Les Crevettes Sauvages (sup. 3 €)

Grillées, Riz Venere, Légumes Confits, Écume de Parmesan

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Carotte en Textures, Jus de Carotte Concentré au Cumin Sauvage

Ou

L'Echine de Cochon "Noir de Bigorre" (sup. 3 €)

Rôtie au Sautoir, Gratin Dauphinois, Jus de Cochon au Porto

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

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

Amuse-Bouche du Chef

La Truite d'Alsace

Fumée par nos Soins, Mousse de Fromage Frais,
Condiment Betterave, Pomme Granny Smith et Blinis Maison

Les Gambas

Grillées, dans l'Esprit d'une Bouillabaisse, Aioli, Pomme de Terre Safranée

La Caille Royale

Rôtie sur Coffre, la Cuisse Confite, Gourmandise en Pistachier, Sauce au Madère

La Rhubarbe

Pochée à l'Hibiscus, Jus de Cuisson, Feuilleté aux Amandes et Sorbet Rhubarbe