

Surprenante, amusante, goûteuse ... c'est la cuisine d'aujourd'hui ...

*la carte Zapping d'hiver
« terroir relooké »*



D'abord ...

Jambon macédoine relooké 14€

Foie gras de canard ivre de vin chaud, servi comme une terrine, pain d'épices 18€

Homard cuit « minute » pamplemousse et radis blancs, bisque froide au curry 28€

Fines lamelles de faux-filet, foie gras, gelée, ravigote de champignons et pumpernickel 16€

Œuf cuit à 64°, pied de cochon désossé en croûte de pain 15€

Tourte de canard aux noisettes, cornichons d'Alsace à l'aigre doux 15€



Ensuite ...

Clafoutis de St Jacques et cèpes bouchons dans un nuage de Charlottes et noisettes 24€

Lewerkneppfles « quenelles de foie » pommes sautées et chou rouge 18€

Râble de lapin, racines d'hiver, céleri cuit au foin en purée 22€

Tranches de boudin noir à la plancha, pomme de terre siphonnée, pomme bonne femme 20€

Tartare de bœuf à ma façon, Rattes en robe rôties & ketchup de légumes 20€



***Envies « d'hiver » et variées ...
« autour de la pomme de terre et du fromage » ...***

Grande assiette de Bibeleskaes comme nous l'aimons 18€

(Pommes de terre sautées, fromage blanc, Munster, jambon fumé cru, herbes & condiments)

Grumbeerekiechle 18€

(Râpés de pommes de terre, Munster fondu, endives & oignons rouges)

Boîte de Mont d'or, que nous envions à nos amis du haut Jura 18€

(Mont d'or chaud, pommes de terre cuites en robe déshabillées, charcuteries & condiments)



***La cuisine c'est un art qui, pour ne pas s'abâtardir, a besoin de fantaisie,
d'un petit grain de folie.***

Yves Courrière « la toque dans les étoiles »

Menu
« Premiers pas en montagne »

8€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Selon l'humeur du chef

Cornet de glace

Menu
« Randonnée d'hiver »

28€

Jambon macédoine
« relooké »

Lewerkneppfles
« quenelles de foie »
Pommes sautées et chou rouge

Dessert du moment

Menu
« Les extras de l'ordinaire »

68€

Six plats en portions dégustation
selon l'inspiration de l'équipe ...

Uniquement
pour l'ensemble de la table ...

Menu
« Randonnée du sel au sucre »

32€

Foie gras de canard
ivre de vin chaud, servi comme une terrine & pain d'épices

ou

Œuf cuit à 64°

pied de cochon desossé en croûte de pain

ou

Tourte de canard aux noisettes
cornichons d'Alsace à l'aigre doux

Râble de lapin & racines d'hiver
mousseline de céleri cuit au foin

ou

Tranche de boudin noir « Christian Parra » à la plancha
pomme de terre complètement siphonnée, pomme « bonne femme »

ou

Tartare de bœuf à ma façon
Rattes rôties & ketchup de légumes

Assiette de Munster et fromage blanc fermier dit « Gérômé »

ou

Propositions du pâtissier



Choisir c'est se priver du reste ...
André Gide

« Les nourritures terrestres »