

Carte Cueillette

Une carte, le plaisir de choisir ce que l'on va manger.

Votre choix sera accompagné de 5 bouchées salées et 2 bouchées sucrées en plus des plats.

Nous vous proposons des plats saisonniers, des propositions gourmandes adaptées au régime végétarien, ainsi que des propositions de "Tradition" pour ravir les palais plus authentiques.

Cette carte saisonnière évolue au fil de la nature. A découvrir juste ici.

Proposé au déjeuner ainsi qu'au dîner.

Les Entrées	Les Plats	Les desserts
L'œuf Caviar 35 euros	Le Porridge de Landroff, Koji truffé 35 euros	Le Fromage
Œuf de Vincent Helbringer, Caviar Maison Perle Noire, Pomme de Terre Jardins d'Altair, herbes du jardin de Laurence.	Lentillon, Orge, Amidonnier, Pois Cassé, Koji d'orge truffé, Truffe Domaine des Merigots.	Assiette de fromage 16 euros
	Le Pigeon 45 euros	Fromage d'alsace, salade et condiment.
L'Échalote et la Noisette 30 euros	Pigeon entier de Theo Kieffer, betterave, châtaigne.	Le Pain de Nos Fourneaux « Le responsable » 20 euros
Echalote confite au Barbecue, Crème glacée échalote et noisette, Sabayon de Vinaigre maison.	La truite, carotte et escargots 40 euros	
	Truite Ikejime, épinards et pousses, escargots et jus d'arrêtes extraction de carottes.	Pain déshydraté puis réhydraté en crème glacée cannelle, Caramel de Pain réhydraté, Pâtissière marc de café, Kombucha marc de café, Compote Poire Vincent Helbringer, Tuile Levain.