

La Carte

Les entrées :

- *La tarte flambée déstructurée, crème au Munster, éclats de pâte, mousse de lard, lardons poêlés et pickles d'oignons* 9
- *Ravioles de légumes aux algues, bouillon citronnelle gingembre et champignons frais* 12
- *Foie gras de canard enrobé d'une feuille de Nori, assaisonné au Porto et Pinot-gris d'Alsace* 18

Les Suites :

- *Le poisson selon arrivage ; endive braisée à l'orange et tuiles au sésame* 22
- *Le lapin d'Alsace à la façon d'un « Lièvre à la Royale », accompagné d'une compression de pomme de terre* 24
- *Le filet de bœuf Charolais d'Alsace, mûré sur os, pommes dauphines et poireaux grillés* 28

Les Fromages :

- *La mousse de Comté, biscuit de fruits secs et condiment* 9
- *Sélection de fromages aux choix
de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar*
3 fromages 8
5 fromages 12

Les Desserts :

- *Dôme de forêt noire insert griottes au kirsch et sorbet griottes* 9
- *Ananas mi-cuit à la vanille, glace à la noix de coco
et garniture croquante* 10
- *L'association du chocolat et de la clémentine sur un biscuit
moelleux, sorbet agrumes* 12

**Pour faciliter le bon déroulement du service il est conseillé de
commander les desserts au début du repas**



La cuisine ici, c'est maison...

(Un tableau de allergènes est disponible à la réception, n'hésitez pas à demander)

Menu du Brand

*Foie gras de canard enrobé d'une feuille de Nori,
assaisonné au Porto et Pinot-gris d'Alsace*

*Le lapin d'Alsace à la façon d'un « Lièvre à la
Royale », accompagné d'une compression
de pomme de terre*

*La mousse de Comté, biscuit de fruits secs et
condiment acidulé*

*Ananas mi-cuit à la vanille, glace à la noix de
coco et garniture croquante*

45 €

Menu Découverte

Ravioles de légumes aux algues, bouillon citronnelle gingembre et champignons frais

Le poisson selon arrivage ; endive braisée à l'orange et tuiles au sésame

L'association du chocolat et de la clémentine sur un biscuit moelleux, sorbet agrumes

30 €