

DÎNER

Du lundi au samedi de 19h à 22h30

Plat unique 25€**Entrée + Plat 35€****Entrée + Plat + Dessert 45€****ENTRÉES**

SL/SG **Œuf Bio mariné**
chou chinois, kimchi, jus d'épinard

SG **Bar rôti au beurre safrané**
poireaux, sabayon au safran

SG **Asperges vertes fermentées**
fromage frais fumé au thym

Velouté du moment
huile d'herbes, mélange de graines

PLATS

VG/SL/SG **Chou-fleur en variation**
gel au vinaigre de Kalamansi, aioli safrané

Carré de veau (supplément +6€)
rutabaga pané à la noisette, rutabaga fermenté, coulis de poire à l'estragon

SG **Sandre rôti**
asperges blanches d'Alsace, mousse légère au café et son praliné

Suggestion en fonction du marché

DESSERTS

SG **Déclinaison d'ananas**, en carpaccio, fermenté, en mousse, en chips

Tuile soufflée au cacao, ganache au chocolat noir Valrhona 66%, poivre fumé

Baba au Gin Jos'berri de chez Nusbaumer

FROMAGES

Sélection de fromages de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar (supplément +10€)

MENU ENFANT

Sirop

Volaille label rouge Alsace, linguine Garofalo IGP, légumes de saison

Boule de glace