

Suggestions à la carte

Les Entrées

Déclinaison de saumon fumé au bois de hêtre par mes soins 25€
roulé au fromage blanc et aux herbes fraîches, tranches en rosaces, bouquet de salade

Escalopes de foie gras poêlé 25€
mirabelles compotées, jus de veau à la réglisse

Carpaccio de lotte cuit en basse température servi froid 25€
légumes croquants glacés, ratatouille rafraichies au basilic

Terrine de légumes confits du soleil 21€
sorbet tomate basilic, tartine de fromage blanc aux herbes

Les Plats

Assiette du pêcheur (selon arrivage) 35€
bel assortiment de poissons juste poêlés, parfumés au thym

Duo de homard et Saint-Jacques et ses légumes de saison 34€

Mi-cuit de cœur de thon rouge au sésame, juste poêlée 34€
tartare de tomates à l'huile de truffe blanche, légumes de saison

Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau 33€
jus de veau aux essences de truffes, poêlée de champignons fondants

Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux 32€

Les Desserts

Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » 12€
crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon

Iles flottantes à l'ancienne 10€
lit de crème anglaise à la vanille de Maurice, amandes torréfiées

Palette gourmande des desserts du Schlossberg 13€

La protection de nos salariés et de nos clients étant notre priorité, le processus complet de la confection de vos plats est effectué dans le total respect des normes sanitaires COVID-19.

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris



Menu 32€ entrée + plat ou plat + dessert

Menu 42€ entrée + plat + dessert

Menu 59€ entrée + poisson + plat + sorbet + fromage + dessert

(menu à 59€ sera servi uniquement à l'ensemble de la table)

Amuse-bouche gourmand



Opéra de foie gras mi-cuit

mirabelles pochées aux fleurs de lavande, pain aux noix, sorbet mirabelle

Ou

Cassolette de girolles et Saint-Jacques

jus de veau réduit, amandes torréfiées, tuile parmesan



Dos de cabillaud poché au lait de coco et curry, risotto aux légumes

Ou

Filet de veau cuit en basse température

poêlée de champignons, légumes confits et mousseline de pommes de terre



Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne

Ou

Douceur à la mirabelle de Lorraine

biscuit Joconde pistache, crème diplomate vanille, mirabelles compotées et sorbet

Ou

Vacherin glacé à la crème glacée vanille et sorbet framboise

cœur de meringue et crème fouettée

Menu du Marché 23€

(servi uniquement du lundi au vendredi midi sauf jours fériés)

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris