

Esprit de Cuisine

L'envie de vous proposer une cuisine de saison maligne et généreuse, préparée à base de produits toujours de qualité ; avec comme fil conducteur le terroir et les produits d'ici, mais pas que... pour ne pas s'enfermer, et pouvoir toujours vous surprendre et vous régaler.

A l'avenir, nous serons encore plus mystérieux... dans le seul souci d'être encore plus proche de la saison, de nos producteurs et de nos envies.

Pour que la cuisine se vive au quotidien !

Guillaume KASSEL

Carte Blanche à Guillaume

le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

Je vous propose de me faire confiance ! Parce que c'est dans le moment présent que se dessine le mieux ma cuisine, en faisant la part belle aux beaux produits de saison, essentiellement locaux, et au gré de mon inspiration... tout en m'adaptant à vos habitudes et contraintes alimentaires.

Si un plat de la carte vous fait de l'œil, n'hésitez pas à nous le chuchoter.

Lâchez prise, on s'occupe de tout !

Découverte... en quatre séquences **72 €**

& accords mets & vins **98 €**

Ballade... en sept séquences **90 €**

& accords mets & vins **125 €**

Chariot de fromage en plus dans les menus - 5 choix - **11 €**

Dernière prise de commande pour les menus « Carte Blanche » :
13h30 au déjeuner - 20h30 au dîner

Fermeture du restaurant : 16 heures au déjeuner - 23h45 au dîner

A la carte, faim d'hiver...

Première Assiette

- 28 € **foie gras de canard poêlé**, façon « bouillabaisse » de poissons de rivière à l'anguille fumé et au safran de Cédric Dossmann
- 55 € pour deux personnes, à partager comme des tapas !
trois hors d'œuvres autour du faon de cerf chassé dans les forêts alentours, mon pâté en croute au foie gras, un tataki de dos de faon, un carpaccio de gigue à la truffe
- 27 € **brochet pêché par l'ami Henri confit**, champignons de Colmar et cédrat, sabayon aux cèpes
- 29 € **tartelette hivernale à la truffe noire**, 10 grammes !
jaune d'œuf frit, poireaux au lard de Janès et noisettes, crémeux de pomme de terre
- 32 € coquillages et crustacés, en ballade dans nos forêts...
araignée de mer, saint-jacques & langoustine, carottes au mélilot vivifié de bourgeons de sapin

Plat de résistance

- 39 € **les perchettes de Gondrexange**, juste meunières, purée de choux fleur rôti et céréales, petites quenelles de brochet à la reine des prés
- 42 € **noix de saint-Jacques normandes rôties**, vierge de coquillages, chou pointu, oca et main de bouddha, dashi des barbes
- 40 € **cœur de ris de veau français doré**, noix fumées, endive rôtie et langue de veau, jus truffé
supplément truffe __ 5 grammes : 5 € __ 10 grammes : 10 €
- 42 € **selle d'agneau français au barbecue**, au pralin d'ail, dernières courges de l'hiver relevé aux anchois de Collioure fumés
- 48 € **lièvre chassé en Alsace à la Royale**, truffe noire, salsifis et poire, spaetzle à la farine de châtaigne
- 14 € **chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs**

14 € *Dessert de cuisinier*

tarte soufflée au chocolat Valrhona, caramel au sarrasin, glace au panais
blanc à manger gourmand... agrumes d'Eus, sorbet au lait fermenté et miel de Pierre Maeder
poire & topinambour... gourmandise à la cazette parfumée à la fève de tonka
vacherin contemporain... pomme cuite et crue, génépi des Pères Chartreux

Esprit de la Terre 42 € en 3 séquences – 56 € en 4 séquences

je vous propose de cuisiner pour Vous un menu végétarien en 3 ou 4 séquences...

49 € *Au fil de la saison*

ce menu n'est pas servi les samedis soirs et dimanches midis

tataki de cerf, condiment piment – datte, coing, dampfnudel

silure de l'ami Henri, choux fleur et céréales, quenelles de brochet à la reine des prés

poire & topinambour... gourmandise à la cazette parfumée à la fève de tonka

16 € *Petits Gourmets* de moins de 12 ans

une volaille à la crème ou le poisson du marché et spaetzles, puis un moelleux chaud au chocolat

Parce que l'on n'en parle jamais assez, MERCI à nos producteurs qui nous font avancer tous les jours :

mes maraichers : Nicolas de la Ferme des Tourterelles, Muriel et Florian de la Ferme Waechter, Pierre de la Ferme Saint-Sauvage, les agrumes rares d'Etienne -Agrumes Bachès-Schaller, mon cueilleur de plantes sauvages et safranier : Cédric Dossmann, mon charcutier d'exception : Patrick Janès, mais aussi les pigeons de Theo Kieffer, les escargots de Madame Dintinger – Steiberg - à Hirschland, les ombles et truites de la Pisciculture Kircher à Sparsbach, la pêche d'orfèvre d'Henri Gardon en Moselle toute proche...

... et tous les autres !

Fermeture du restaurant : 16 heures au déjeuner - 23h45 au dîner