

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, fin d'hiver, faim de printemps...

Première Assiette

- 28 € foie gras de canard d'Alsace, granola, dernière courge spaghetti en salade et kumquat
- 26 € escargots de Hirschland... en tarte gourmande, œuf de poule heureuse poché et fumé, champignons de Colmar, noisettes et réglisse, crémeux d'ail
- 30 € premières asperges vertes du domaine Saint-Vincent, condiment cédrat olives, sabayon à la menthe
- 29 € saint-Jacques à crues et araignée de mer, en deux préparations, betteraves et fenouil vivifié de sureau et raifort d'Alsace

Plat de résistance

- 39 € omble chevalier des Vosges du Nord juste cuit, maki de poireaux, beurre blanc kiwi - gingembre
- 42 € dos de gros sandre rôti, mijoté de fraise de veau, topinambour et sabayon au vin jaune
- 48 € cœur de ris de veau français, asperges, petits pois et morilles, « wonton » de boudin de Janès
- 44 € carré d'agneau cuit sur la braise, au pralin d'ail, ris d'agneau et anchoïade, artichaut et pomme soufflées
- 45 € pigeonneau de nid de Théo Kieffer, petit épeautre cuisiné à l'anguille fumé, pissenlit de la ferme Waechter et truffe noire
- 14 € chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

15 € *Dessert de cuisinier*

tarte soufflée au chocolat Valrhona, caramel et glace au panais
blanc à manger gourmand... pomme d'ici et Cidre de Reillon, sarrasin et sauge
gourmandise citron bio & noisette du Piémont... sorbet persil
vacherin contemporain... café Mokxa et orange sanguine

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

escargots de Hirschland... en tarte gourmande

omble chevalier des Vosges du Nord juste cuit, maki de poireaux, beurre blanc kiwi - gingembre

gourmandise citron bio & noisette du Piémont... sorbet persil

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