



Menu 33€ entrée + plat ou plat + dessert

Menu 43€ entrée + plat + dessert

Menu 60€ entrée + poisson + sorbet + plat + fromage + dessert

(menu à 60€ sera servi uniquement à l'ensemble de la table)

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Terrine de foie gras de canard au vieux Porto et Armagnac
variation autour de la figue

Ou

Tarte feuilletée et sa déclinaison de filet de poisson cuit en basse température
servie froide, vinaigrette légère aux agrumes



Médallions de lotte en cuisson douce, patate douce et légumes multicolores

Ou

Suprême de pintade fermière « Label Rouge » farci aux champignons des bois
et petits légumes, sauce au vin jaune et aux morilles



Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne

Ou

Parfait glacé nougatine et tuile croustillante aux fruits secs

Ou

Entremet mousse coco, crémeux exotique, ananas rôti caramélisé à la cassonade
biscuit noisette et ganache au chocolat blanc

Menu du Marché 25€

(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

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 poêlées 25€
variation autour de la figue, pain d'épice et jus de veau

Risotto crémeux safrané et Saint-Jacques poêlées 25€
légumes croquants, tuile au parmesan

Croustillant d'escargots en persillade façon nems 23€
sur son lit de fenouil effiloché et parfumé à l'anis

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€

Aiguillette de turbot au lait de coco et curry 34€
petits légumes à l'huile de truffe blanche

Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau 34€
jus de veau aux essences de truffes, poêlée de champignons fondants

Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux 33€

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