

Menu Gastronomique 65€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Escalopes de foie gras poêlé, bouquet d'asperges et velouté



Rosace de Saint-Jacques et rouleaux de filets de sole
sauce safran et petits légumes



Trou Lorrain



Médailles de filet de veau cuits en basse température
jus crémé aux champignons de saison



Assiette de fromages affinés, mini baguétine de campagne



Palette gourmande du Schlossberg

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Découverte 35€

entrée + plat Ou plat + fromage Ou plat + dessert

Menu Gourmet 45€

entrée + plat + fromage Ou entrée + plat + dessert

Lingot de foie gras de canard, gelée fine de rhubarbe
chutney de pommes Granny Smith, sorbet pomme verte Bio

Ou

Duo d'asperges servies froides

grosses crevettes rôties à l'huile de truffe blanche, rouleau de saumon fumé maison aux herbes
tapenade d'asperges



Déclinaison d'agneau

le carré désossé rôti aux herbes, croustillant d'épaule confite
légumes aux couleurs du soleil et jus d'agneau réduit

Ou

Variation printanière d'aiguillettes de turbot aux petits légumes



Assiette de fromages

Ou

La fraise dans tous ses états !

servie en différentes textures et sorbet fraise plein fruit 80%

Ou

Bavarois de nougat aux éclats de pistaches et abricots confits
sorbet framboise Bio

Les Entrées

- Tartare de thon rouge et avocats, vinaigrette fraîcheur aux agrumes 27€
sorbet betterave au vinaigre balsamique
- Carpaccio de veau cuit en basse température puis légèrement rôti 25€
quelques olives, tomates confites et légumes de saison
- Déclinaison de saumon fumé au bois de hêtre par mes soins 26€
roulé au fromage blanc et aux herbes fraîches, tranches en rosaces, bouquet de salade

Les Foies Gras

- Escalopes de foie gras poêlé 25€
bouquet d'asperges et velouté
- Lingot de foie gras de canard, gelée fine de rhubarbe 25€
chutney de pommes Granny-Smith, sorbet pomme verte Bio

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air 7€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

Les Poissons

Assiette du pêcheur (selon arrivage)	35€
bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	
Déclinaison de homard et Saint-Jacques poêlées	36€
sauce au Champagne, légumes de saison	
Rosace de Saint-Jacques et rouleaux de filets de sole	34€
sauce safran et petits légumes	

Les Viandes

Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux	35€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau	34€
jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	
Déclinaison d'agneau	33€
le carré désossé rôti aux herbes et croustillant d'épaule confite légumes aux couleurs du soleil et jus d'agneau réduit	
Médallions de filet de veau cuits en basse température	34€
jus crémé aux champignons de saison	

Menu du Marché 25€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

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

Les Desserts

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et mini flûte de campagne	12€
La fraise dans tous ses états ! servie en différentes textures et sorbet fraise plein fruit 80%	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	13€
Illes flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	12€
Bavarois de nougat aux éclats de pistaches et abricots confits sorbet framboise Bio	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	14€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris