

LE JARDIN DES REMPARTS

Le Chef Eric KERNACKER et sa Brigade
vous proposent leur Carte de Saison



Crème de Potiron
et Pépins de Courge grillés
13.90€

Foie gras d'Oie « Maison », Chutney de Saison
30.90€/ La portion dégustation 23.90€

Noix de Saint-Jacques rôties
Espuma de Champignons forestiers
34.90€/ La portion dégustation 27.90€

Escalope de Foie d'Oie poêlée
aux Fruits de Saison
32.90€/ La portion dégustation 24.90€

Terrine de Chevreuil aux Fruits secs
Compotée de Figues
24.90€/ La portion dégustation 18.90€

Mers & Rivières

Goujonnettes de Sole
Croustillant de Langoustine à la Coriandre, Nouilles fines
28.90€/La portion dégustation 21.90€

Dos de Turbot d'Elevage, Langoustines rôties aux Herbes
Purée à l'Huile d'Olive, Beurre blanc à la Vanille
34.90€/La portion dégustation 26.90€

Pavé de Bar à la « Plancha »
Sur une Tombée de Chou blanc aux Gambas légèrement safranées
29.90€/ La portion dégustation 22.90€

Homard rôti au Beurre salé de Guérande
Risotto à la Pomme Granny Smith
32.90€

Viandes

Magret de Canard en Croûte de Pain d'Epices

Chou rouge aux Figues, Jus aux Airelles

26.90€/ La portion dégustation **20.90€**

Steak de Veau de Lait cuit à basse Température

Kaasknepfle aux Cèpes des Vosges

31.90€/ La portion dégustation **23.90€**

Filet de Bœuf (Origine Irlandaise)

Variation de Légumes d'Automne, Sauce au Pinot noir

34.90€/ La portion dégustation **27.90€**

Pigeonneau saisi "Façon Vendangeurs"

Cassolette de Navet, Noix, Raisins et Pommes de Terre, Jus au Gewurztraminer

28.90€

Les Fromages

Plateau de Fromages frais, affinés par Maître Tourrette

12.90€

Vieux Parmesan, Salade de Saison au Vinaigre de Porto

10.90€

Délices & Gourmandises

Torche aux Marrons revisitée par notre Chef Pâtissier

13.90€

Palette de Glaces et Sorbets Maison

12.50€

Dôme d'Agrumes meringué

11.50€

Croquant Chocolat, Glace au Chocolat blanc

11.90€

Déclinaison autour de la Pomme, Glace au Cidre

12.00€

Figues rôties aux Epices d'Automne et Speculos

11.90€