

## LE JARDIN DES REMPARTS

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

**Foie gras d'oie « Maison »**

Chutney de fruits frais

**26.00€**

**Cocotte de coquilles Saint-Jacques aux saveurs thai**

Légumes croquants, citronnelle et coriandre fraîches

**28.00€**

**Ravioles ouvertes aux légumes et coques, émulsion de coco tomatée**

**16.00€**

**Escalope de foie de canard poêlée aux fruits de saison**

**30.00€**

**Suprême de caille glacé à la gelée de vin chaud**

Chamallow de betterave et espuma de potiron

**19.00€**

### Mers & Rivières

**Pavé de bar à la plancha**

Ecrasé de pommes de terre aux brisures de truffes

**34.00€**

**Lotte rôtie et poêlée de Pak Choi**

Riz sauvage, jus de carottes épicé

**32.00€**

**Dos de Saint-Pierre poêlé**

Risotto aux coquillages

**33.00€**

**Les poissons proposés sont exclusivement sauvages et leur arrivage soumis aux aléas de toutes sortes. D'avance, nous vous prions de nous excuser si l'un d'eux arrivait à manquer momentanément. Nous nous efforcerions alors de vous proposer une alternative.**

**Magret de canard rôti et pistaches torrifiées**

Purée de potimarron, jus balsamique au Porto

**27.00€**

**Filet de bœuf d'Alsace et cèpes**

Rösti traditionnel, jus au Pinot Noir

**34.00€**

**Mignon de veau saisi, poêlée de salsifis**

Légumes d'automne et sauce crème à la moutarde ancienne de Meaux

**32.00€**

**Suprême de pigeonneau d'Alsace**

Et foie gras enveloppés dans leur feuille de chou vert

Garniture d'automne, jus aux épices

**32.00€**

**Toutes nos Viandes sont d'origine U.E.**

## Les Fromages

**Plateau de fromages frais affinés par Maître Tourrette**

**16.00€**

## Délices & Gourmandises

**15.00€**

**Tartelette vanille caramel**

Sur une pâte feuilletée, un flan vanille,  
Un caramel tendre et une mousse caramel

**Jardin d'Automne chocolat**

Betterave rouge, crémeux chocolat 70%, espuma chocolat  
Et son sorbet betterave

**Sablé croustillant aux amandes praliné**

Compotée aux 4 fruits, crème diplomate noisette

**Meringue et minestrone de fruits exotiques**

Sorbet mangue/vanille, chantilly chocolat blanc

**Poire belle Hélène mis au goût du jour**

Composez votre menu selon nos mets à la carte :

- Menu 3 plats 55€  
Une entrée, une viande ou un poisson, fromage ou dessert
  
- Menu 4 plats 74€  
Une entrée, un poisson, une viande, un dessert
  
- Supplément fromage 11€  
Une assiette de fromage dans un menu  
Compte 3 portions

**Laissez-vous tenter par notre menu Dégustation**  
82€

**Un menu surprise en cinq services que notre Chef  
vous concoctera selon ses envies du moment pour  
faire vibrer vos papilles**  
**Servi par table entière uniquement**

Notre Equipe est à votre disposition  
Pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas