

LE JARDIN DES REMPARTS

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Nos entrées

Pressé de truite saumonée du Heimbach et épinards Fusette aux câpres et olives	20.00€
Cromesquis de confit de bœuf Zéphyr de Parmesan et glace petits pois	19.00€
Foie gras de canard poêlé, pêche et basilic	29.00€
Gravelax d'omble chevalier au pamplemousse et citron vert	22.00€

Nos poissons

Lieu jaune façon matelote	29.00€
Maigre sauvage parfumé à l'hibiscus Emulsion coco et brassicacées	33.00€

Nos viandes

Filet de bœuf carotte 160 g, moelle de bœuf Carotte en déclinaison de jeux de textures, coulis corsé de jus de cuisson	40.00€
Rumsteak d'agneau 160 g parfumé à la fève tonka Petit pot du jardinier (mousseline de petits pois, caviar d'aubergine, légumes de saison)	34.00€

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Nos fromages

Plateau de fromages frais affinés (5 portions)

16.00€

Nos délices & gourmandises (15.00€)

Pêche blanche, verveine, crémeux citron et glace vanille

Pana cotta vanille bourbon, fraises et glace au fromage blanc

Macaron framboise, chantilly chocolat blanc tonka, glace vanille

Dessert du potager : tomates confites,
mousse mascarpone et sorbet basilic

Notre équipe est à votre disposition,
pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas.

Nos menus

Menu Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Pressé de truite saumonée du Heimbach et épinards  
Fusette aux câpres et olives

ou

Foie gras de canard marbré au Porto, la fraise déclinée

~~~

Lieu jaune façon Matelote

ou

Rumsteak d'agneau 160 g parfumé au tonka
Petit pot du jardinier (mousseline de petits pois, caviar d'aubergine,
Et légumes de saison)

~~~

Dessert du potager : tomates confites,  
mousse mascarpone et sorbet basilic

ou

Pêche blanche, verveine, crèmeux citron et glace vanille

~~~

Mignardises

- Supplément fromage 11.00€

(Une assiette de fromage dans un menu compte 3 portions)

Menu Louise 76.00€

Amuse-Bouche

~~~

Gravelax d'omble chevalier au pamplemousse et citron vert  
Ou  
Foie gras de canard poêlé, pêche et basilic

~~~

Maigre sauvage parfumé à l'hibiscus
Emulsion coco et brassicacées

~~~

Filet de bœuf carotte, moelle de bœuf  
Carotte en déclinaison de jeux de textures, coulis corsé de jus de cuisson

~~~

Pana cotta vanille bourbon, fraises et glace au fromage blanc

Ou

Macaron framboise, chantilly chocolat blanc tonka, glace vanille

~~~

### Mignardises

- Supplément fromage 11.00€  
(Une assiette de fromage dans un menu compte 3 portions)