

## Menu Edouard Teutsch

*proposé du mercredi au samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi*

**entrée + plat : 41 €**

**plat + dessert : 39 €**

**entrée + plat + dessert : 46 €**

Le carpaccio de bœuf et notre foccacia à la tomate confite  
cœur de burrata et basilic, roquette et rodez

ou

Les filets de caille et la poitrine de cochon de plein air, crème légère tonnato  
sur une salade de cocos frais de Paimpol. Citronnelle thaï, combava, coriandre

ou

L'espadon de Méditerranée et les gambas en mode ceviche  
voile d'eau de concombre Noa, pickles, condiment noix de coco et basilic

\*\*\*

La pointe de quasi de veau aux girolles et pignons de pin  
caviar d'aubergines et de cèpes, moutarde de mûres et de quetsches  
jus de veau bien réduit au vinaigre doux

ou

Le poisson de l'instant grillé  
compression d'aubergines, de tomates roses et de féta  
haricots Borlotti et bouillon de crustacés légèrement crémé

ou

Le canard de la Ferme Lechner Nico à Pfettisheim en 3 façons  
suprême rosé, cuisse en cuisson douce, manchons confits en cigarette croustillante  
patate douce et panais, jus doux aux épices Thaï

\*\*\*

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony (supplément 14 €)

\*\*\*

Le succès pomme caramel  
meringue moelleuse, pommes confites et glace calvados raisins

ou

L'entremet au chocolat  
abricot semi-confit, pointe de cannelle et sorbet abricot

ou

Le riz au lait entier en toute légèreté  
touche de crème fraîche, poire et confiture de lait, émulsion vanille

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

**Tarifs 2023 - Prix nets**

**Menu des jeunes convives (-12 ans)**  
*proposé du mercredi au samedi midi et soir, ainsi que dimanche midi*

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet : 16 €

## LES SUGGESTIONS

### Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier	13 €
Le foie gras de canard mi-cuit chutney pomme, raisin et noix <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 6 €)</i>	20 €

### En plat

La bouchée à la Reine Royale veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 10 €)</i>	28 €
La noix d'entrecôte grillée et servie bleue voire saignante fine purée de céleri rave, aubergine rôtie, jus bien corsé au vin rouge Vignobles Silvio Denz <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €)</i>	35 €
Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey pané de cochon confit, fine purée de céleri rave et céleri confit, jus à l'échalote grise <i>(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)</i>	40 €
<u>En plat végétarien, végan</u> (sans lactose et sans gluten) : Le massala de légumes au lait de coco vinaigrette soja et gingembre, légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes	24 €