

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 €

Dans l'esprit d'un pidé, une tarte fine de canard
caviar d'aubergines aux champignons, ricotta et jambon de canard
œuf en cuisson douce, mesclun d'automne et vinaigrette ultra tonique

OU

Le saumon bien élevé en cuisson très douce (*au plus proche du naturel*)
chantilly légère de chou-fleur, caviar de hareng. Gel de clémentine au curry de France

OU

La terrine de lapin aux abricots secs
escabèche de moules du Mont St Michel et salade Waldorf

La pièce de veau fermier, élevé à Pfettisheim, braisée
fine purée de potimarrons, champignons en tout genre
escargots en persillade et jus de braisage réduit

OU

Le poisson de l'instant grillé
sur un dahl de lentilles d'Alsace, topinambours à la coriandre fraîche
crevette vapeur et bouillon de coquillages au lait de coco

OU

La pintade fermière
le suprême cuit sur le coffre, la cuisse désossée et farcie en cuisson douce
et les ailerons confits en cigarette croustillante. Chou farci et sauce poulet

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

La crème à la vanille
tombée de pommes confites, caramel au beurre salé, streusel noisette et voile vanille

OU

L'entremet au chocolat Mayan Red 80 %
crémeux agrume, ananas servi confit, crème glacée arabica et noisettes caramélisées

OU

Une mousse légère à la châtaigne
suc d'églantine, marrons confits, éclats de meringues croustillante et sorbet poire

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 €

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

LES SUGGESTIONS

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 13 €

Le foie gras de canard mi-cuit 20 €
chutney pomme, raisin et noix
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 6 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale 28 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 10 €)

La noix d'entrecôte grillée et servie bleue voire saignante 35 €
fine purée de céleri rave, aubergine rôtie,
jus bien corsé au vin rouge Vignobles Silvio Denz
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 15 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 40 €
pané de cochon confit, fine purée de céleri rave et céleri confit, jus à l'échalote grise
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) :

Le massala de légumes au lait de coco 24 €
vinaigrette soja et gingembre,
légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes