

CARTE

ENTRÉES

Pâté en croûte et chutney de saison

Ris de veau, Quasi de veau et morille

22 €

L'œuf parfait comme une raviole

Purée de topinambour et émulsion au foin

16 €

Le Choux fleur en déclinaison

Purée au cumin, rôti et Gremolata

16 €

La truite saumonée de la maison Guidat

Fumée, gravelax et crue, chiffonnade de betterave et raifort

21 €

Goujonnette de carpe frite

Mayonnaise à la truffe

17 €

PLATS

Magret de canard de la ferme du Puntoun

Effilochée de canard, feuille à feuille de pomme de terre et céleri

32 €

Médailillon de Brochet

Purée de cerfeuil tubéreux et sauce à la lie de vin

31 €

Bouchée à la reine et spaetzle maison

Comme à la maison

26 €

Porcelet à l'Alsacienne et truffe

Poitrine laqué au Maggi, filet de porcelet et Purée à la truffe

38 €

Jardin de Légumes

Galette de pois chiche-lentille, et purée de légumes

25 €

DESSERTS

Vacherin à la main de Buddha

Glace thé vert, citron et bergamote

13 €

Chocolat Grand cru, poire et poivre de Sichuan

Sorbet Poire et poivre de Sichuan

13 €

Vanille Bio de Madagascar et huile d'olive

Glace vanille grillé

13 €

Tarte au flan

8 €

Dessert du moment

8 €



HASLACH

Origine des Viandes : France, Allemagne
Liste des allergènes sur demande

MENUS

MENU PETIT HASLACH

39 €

L'œuf parfait comme une raviole

Purée de topinambour et émulsion au foin

ou

Le Choux fleur en déclinaison

Purée au cumin, rôti et Gremolata

—

Bouchée à la reine et spaetzle maison

Comme à la maison

ou

Jardin de Légumes

Galette de pois chiche-lentille, et purée de légumes

—

Tarte au flan

ou

Dessert du moment

MENU GRAND HASLACH

56 €

Pâté en croûte et chutney de saison

Ris de veau, Quasi de veau et morille

ou

La truite saumonée de la maison Guidat

Fumée, gravelax et crue, chiffonnade de betterave et raifort

—

Magret de canard de la ferme du Puntoun

Effilochée de canard, feuille à feuille de pomme de terre et céleri

ou

Médailillon de Brochet

Purée de cerfeuil tubéreux et sauce à la lie de vin

—

Dessert au choix