

La carte

préparée par le chef Joseph KIENTZEL en collaboration avec Le Chef Lionnel SERET

Les entrées

Les escargots de Caro à Ostheim <i>à l'Alsacienne, au beurre d'herbes gratinés</i>	Par 6 : 12 € Par 12 : 24 €
Pâté en croûte de foie gras <i>du Chef Joseph Kientzel, chutney, petite salade</i>	25 €
Tartare de thon rouge <i>au gingembre et citron vert, fine mousse d'avocat, sorbet tomate-basilic, roquette</i>	25 €
Saladine folle du Parc <i>crevette, champignon, avocat, tomate, œuf, pignon de pin</i>	22 €
Salade de gambas aux agrumes <i>marinées aux aromates du jardin</i>	25 €
Salade de chèvre <i>marinées à la noix, jambon Serrano</i>	15 €

Les poissons

Soufflé de brochet aux écrevisses <i>tombée d'épinards minute, sauce Diplomate</i>	26 €
Filet de dorade <i>grillé à l'unilatéral, risotto au basilic, piperade, et sauce Vierge</i>	28 €
Cuisses de grenouilles <i>rôties à l'ail, écrasé de pommes de terre, sauce Poulette, herbes fraîches</i>	30 €
Noix de Saint-Jacques poêlées <i>fregola sarda, lard grillé et champignons, sucs de viande dissociés à l'huile de noisette</i>	36 €

Les viandes

Traditionnelle choucroute alsacienne	26 €
Tête de veau fondante <i>servie tiède, sauce Gribiche</i>	26 €
Vitello Tonnato <i>pommes de terre frites, salade</i>	28 €
Cochon du Mont-Ventoux <i>cuit à basse température, petits légumes du temps, jus au thym du jardin</i>	29 €
Filet de bœuf <i>rôti, petits légumes fanes, frites maison, sauce au poivre</i>	38 €
Ris de veau <i>façon Meunière aux trois purées, girolles boutons, jus court</i>	40 €

Les fromages

Ardoise de fromages <i>affinés et élevés par Bernard Anthony « Maître Fromager »</i>	15 €
---	------

Les desserts de notre chef Pâtissier Sébastien

Tarte aux fruits de saison	10 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums	15 €
Forêt noire aux griottines de Fougerolles	14 €
Tarte citron meringuée <i>sorbet framboise</i>	14 €
Arlette caramélisée framboise-Pistache <i>sorbet fraises des bois</i>	14 €
Crème caramel <i>Farandole de fruits frais, crème fouettée</i>	12 €
Cœur fondant au chocolat Acarigua <i>crème glacée aux pépites de noix de pécan</i>	16 €
Carpaccio d'ananas <i>cigare croustillant, sorbet coco</i>	14 €

Menu de la Stub à 46€

Pâté en croûte de foie gras
du Chef Joseph Kientzel, chutney, petite salade
OU

Saladine folle du Parc
crevette, champignon, avocat, tomate, œuf, pignon de pin

Filet de dorade
grillé à l'unilatéral, risotto au basilic, piperade, et sauce Vierge
OU

Cochon du Mont-Ventoux
cuit à basse température, petits légumes du temps, jus au thym du jardin

Forêt noire aux griottines de Fougerolles
OU
Tarte au citron meringuée
sorbet framboise

Menu enfant 16 €

jusqu'à 12 ans

Escalope de volaille panée, frites
OU
Späetzles, jambon

Coupe glacée ou mousse au chocolat

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place avec des produits sélectionnés
Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et transformés par nos soins

Liste complète des allergènes disponible sur demande

Commande possible jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au dîner
Pour le Bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h au dîner.

Prix nets en euros – Taxe et service compris

Menu Gourmet

Choisissez votre formule

6 services – 86 €uros

5 services – 78 €uros

4 services – 70 €uros

Menu gourmet servi
pour l'ensemble des convives

Dernière prise de commande
13h30 au déjeuner
20h30 au dîner

Prix nets

L'éveil du palais

Foie gras de canard
au poivre noir
chutney du verger
gel d'abricot au romarin
caramel acidulé

Salade fraîcheur de Homard
pomelo et mélisse
poussière de citron noir

Filet de Sole
au Lardo Di Colonnata
fenouil croquant et granny Smith
émulsion au beurre noisette

L'entracte glacée

Médailлон de veau
cuit à basse température
girolles boutons
légumes primeur
jus corsé

Ardoise de fromages
affinés et élevés par
Bernard Anthony
« Maître Fromager »

La petite tropézienne
raviole de pêche en texture
sorbet aux notes de romarin

Mignardises