

La carte

préparée par le chef Lionel SERET et sa brigade

Les entrées

Poireaux vinaigrette <i>saumon fumé maison, huile d'herbes et citron noir</i>	16 €
L'œuf Mimosa de la Ferme Kientz <i>crystalline de lard, sauce César</i>	16 €
Les escargots à l'alsacienne <i>au beurre d'herbes gratinés</i>	Par 6 : 12 € Par 12 : 24 €
Foie gras de canard en terrine <i>choucroute confite au miel local, sel chocolat, gelée de Gewurztraminer</i>	28 €
Eventail d'asperges blanches <i>chiffonnade de jambon de pays, sauce mousseline</i>	24 €
Ravioles de langoustine <i>bouillon coco-citronnelle, coriandre fraîche</i>	28 €
Pâté en croûte de foie gras <i>du Chef Joseph Kientzel, pickles d'oignon rouge</i>	25 €
Salade de gambas aux agrumes	25 €
Ceviche de dorade <i>salade de fenouil en croc en sel</i>	23 €

Les Végétariens

Tortellinis aux champignons gratinés	20 €
Tofu grillé <i>légumes du moment</i>	25 €

Les poissons

Noix de Saint-Jacques <i>légumes verts, émulsion et tartare de coques</i>	35 €
Soufflé de brochet et Saint-Jacques <i>tombée d'épinards minute, sauce Diplomate</i>	26 €
Cuisses de grenouilles <i>flan à l'ail, sauce Poulette verte, herbes fraîches</i>	30 €
Matelote de poissons d'eau douce au Riesling	32 €
Dos de merlu <i>rôti sur la peau, petits pois frais, citron confit, émulsion parfumée à la sauge du jardin</i>	32 €
Sole meunière, servie entière <i>pommes vapeur</i>	42 €
Filet de rouget juste snacké <i>légumes du soleil, sauce Vierge</i>	35 €

Les viandes

Traditionnelle choucroute alsacienne	26 €
Tête de veau fondante <i>servie tiède, sauce Gribiche</i>	25 €
Ris de veau aux morilles <i>salade de jeunes pousses d'épinard à la noisette</i>	38 €
Filet de pintade fermière <i>rôtie à la bière, légumes printaniers</i>	28 €
Filet de bœuf Herdshire <i>rôti au romarin du jardin, pressé de pommes de terre à la truffe, sauce Albufera</i>	38 €
Médaille d'agneau <i>taillé dans le carré, en croûte d'herbes fraîches, panisse, caviar d'auberge, jus au thym</i>	38 €
Quasi de veau façon Vitello Tonnato <i>pommes de terre façon « Bravas »</i>	28 €
Côte de veau <i>sauce aux morilles, fine purée de pommes de terre</i>	35 €

Les fromages

Ardoise de fromages <i>affinés et élevés par Bernard Anthony « Maître Fromager »</i>	15 €
Trio de munster fermier	12 €

Les desserts de notre chef Pâtissier Sébastien

Tarte à la rhubarbe	10 €
Œuf à la neige <i>caramel crémeux et langue de chat noisette</i>	10 €
Baba au rhum <i>crème glacée à la vanille</i>	14 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums	15 €
Forêt noire aux griottines de Fougerolles	14 €
Brie au kirsch « Spécialité de Ribeauvillé » <i>coulis, sorbet griotte</i>	14 €
Blanc manger à la rhubarbe confit vanillé <i>tuile dentelle et son sorbet</i>	16 €
Feuille à feuille caramélisé <i>tartare de fraises au citron vert, sorbet Mara des Bois</i>	16 €
Nougat glacé au miel et fruits secs <i>coulis des îles</i>	14 €
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 €



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 enfant 16 €

jusqu'à 12 ans

Escalope de volaille panée, frites

OU

Späetzles, jambon

OU

Escalopine de saumon, nouilles Alsacienne

Coupe glacée ou mousse au chocolat

Menu de la Stub à 46€

Pâté en croûte de foie gras

du Chef Joseph Kientzel, pickles d'oignon rouge

OU

Ceviche de dorade

salade de fenouil en croc en sel

Dos de merlu

rôti sur la peau, petits pois frais, citron confit

émulsion parfumée à la sauge du jardin

OU

Filet de pintade fermière

rôtie à la bière, légumes printaniers

Forêt noire aux griottines de Fougerolles

OU

Petit vacherin glacé aux trois parfums

Menu affaire à 36 €

Servi uniquement le midi du mercredi au vendredi hors jours fériés

L'œuf Mimosa de la ferme Kientz

crystalline de lard, sauce César

OU

Poireaux vinaigrette

saumon fumé maison, huile d'herbes et citron noir

Poisson du marché

légumes de saison

OU

Quasi de veau façon Vitello Tonnato

pommes de terre façon « Bravas »

Œuf à la neige

caramel crémeux et langue de chat noisette

OU

Carpaccio d'ananas

cigare croustillant, sorbet coco

Menu Gourmet

Eveil du palais

Foie gras de canard

choucroute confite au miel local

sel chocolat

gelée de gewurztraminer

Filet de rouget

juste snacké

légumes du soleil

sauce Vierge

Médaille de veau

cuit à basse température

morilles et légumes primeur

jus corsé

Ardoise de fromages

affinés et élevés par

Bernard Anthony

« Maître Fromager »

Blanc Manger

à la rhubarbe, confit vanillé

tuile dentelle et son sorbet

76 Euros

Prix Nets