

La carte

préparée par le chef Lionel SERET et sa brigade

Les entrées

Les escargots à l'alsacienne <i>au beurre d'herbes gratinés</i>	Par 6 : 12 € Par 12 : 24 €
Pâté en croûte de foie gras <i>du Chef Joseph Kientzel, pickles d'oignon rouge</i>	25 €
Tartare de thon rouge <i>au sésame, gingembre et citron vert, fine mousse d'avocat</i>	25 €
Salade de gambas aux agrumes <i>marinées aux aromates du jardin, vinaigrette d'agrumes</i>	25 €

Les poissons

Filet de dorade <i>grillé à l'unilatéral, tian de légumes, sauce Vierge</i>	25 €
Soufflé de brochet aux écrevisses <i>tombée d'épinards minute, sauce Diplomate</i>	26 €
Cuisses de grenouilles <i>flan à l'ail, sauce Poulette verte, herbes fraîches</i>	30 €
Merlu de ligne <i>risotto d'orge perlé, bouillon coco, fenouil croquant</i>	32 €

Les viandes

Traditionnelle choucroute alsacienne	26 €
Tête de veau fondante <i>servie tiède, sauce Gribiche</i>	25 €
Filet de bœuf <i>rôti à la plancha, frites, sauce au poivre</i>	38 €
Vitello Tonnato <i>pommes de terre façon « Patatas Bravas »</i>	28 €
Magret de canard <i>à la bière d'Alsace, carotte et sarrasin grillé</i>	28 €

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>	10 €
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, pickles d'oignon rouge
OU
Tartare de thon rouge
au sésame, gingembre et citron vert, fine mousse d'avocat

Merlu de ligne
risotto d'orge perlé, bouillon coco, fenouil croquant
OU
Magret de canard
à la bière d'Alsace, carotte et sarrasin grillé

Forêt noire aux griottines de Fougerolles
OU
Coupe glacée Fraise Melba

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

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