

Menu de Pâques

MENU ENTRÉE PLAT DESSERT 38€

Petit dôme aux 2 saumons, cuit et fumé
Gravelax de cabillaud au citron confit

(entrée seule 15€)



Croûte feuilletée, aux dés de lotte Bretonne, St Jacques et gambas
Sauce thermidor

Duo de riz, petits légumes frais
(plat seul 28€)

Où

Souris d'agneau divine aux 7h, au cumin, orange et gingembre
crémeux de pois chiche au citron confit
Jus d'agneau parfumé à l'harissa.

Pommes de terre en gratin à la crème et tian à la provençale.
(plat seul 28€)



Douceur fraise-rhubarbe, nuage de chocolat blanc

En verrine, ganache au Chocolat Blanc, mousse rhubarbe à la mascarpone,
biscuit, coulis de fraises
(dessert seul 6€)

Foie gras de canard France

En tranche (100g) ou en bloc de 300g à 1kg 16 € / 100g

Verrine de 150 g (2 pers. dlc 3 mois) 26 € pce

Gelée au gewurtztraminer (150gr) 5 €

Tourte de Cabillaud

Salpicons de homard,
St Jacques et gambas

(2 / 4 / 6 ou 8 pers.) 15,00 € / pers

Sauce pour tourte (25cl pour 2 pers)

Crème Homardine..... 8,00 €

Saumon fumé aux agrumes 18 € pce

le coeur de filet pièce entière de 200g pour 2 à 3 pers.

La coquille Saint- Jacques maison 11€ pce

Noix de St Jacques, champignons, petites crevettes,
sauce riesling, gruyère)

Terrines de Cuisinier

en bûchette sous vide (200 gr pour 2 pers)

Hure de canard en gelée (façon presskopf) 8 €

Marbré de volaille et foie gras 10 €
(Foie gras de canard et champignons)

Pour garantir le choix des plats, il nous serait agréable de recevoir vos commandes :

Au plus tard le **29 mars**

(retrait des plats Au Canon à Andlau le samedi, dimanche et lundi entre 10h et 11h)

