



## La Carte

### ENTRÉES

Foie gras de canard du Gers poêlé, sur un confit de fraise-rhubarbe au romarin	20€
Poulpe de Galice et pointes d'asperges d'Alsace, émulsion à la livèche	19€
Comme un vitello tonnato, mayonnaise aux câpres, oignons rouges en pickles	17€
Canneloni de jambon Cessina au fromage de chèvre frais et à l'anguille fumée, crémeux d'avocat et feuilles de Mizuna rouges	18€

### PLATS

Noix d'entrecôte de veau en basse température, sauce aux morilles, risotto crémeux aux asperges vertes	29€
Persillée de boeuf Black Angus, mousseline de pommes de terre à l'ail des ours	30€
Dos de maigre Corse à l'unilatérale, jus de carcasse de langoustines, tagliatelles à l'encre de sèche, crème de poivrons et épinards	26€
Lieu jaune en cuisson lente, huile de chorizo, tombée de petits pois et champignons du moment au lard paysan	25€

### DESSERTS

Comme un éclair à la vanille, crème chiboust, framboises fraîches et sorbet framboise	9€
Tartelette au chocolat Gianduja, compotée de fraises d'Alsace, glace au chocolat	9€
Tiramisu au spéculoos, confit de rhubarbes et fraises	8€
Sorbet arrosé à l'eau-de-vie Metté de Ribeauvillé	12€
Irish Coffee au Jameson	10€
L'Affogato du Petit Paris	7€
Assortiment de fromages affinés, confiture du moment	9€

Nos prix s'entendent nets, service compris, en € TTC