

Menu | Ete

L'Alsace en quelques bouchées

Les Pétales de brocard de nos chasses,
gamberoni et vinaigrette charcutière

Le Filet d'anguille « au vert » légèrement fumée
et marmelade de pomelos « Maison Bachès »

L'Omble chevalier nacré à la cire d'abeille,
vinaigrette tiède aux bourgeons de sapin et carotte citronnée

La choucroute nouvelle, le carvi sauvage des plateaux de Beauregard,
fruits rouge fermentés

La Féra du lac Léman de l'ami Eric, lait au raifort et rose de betterave

« L'Insolite » le roi des forêts Alsaciennes en tartare
Caviar Osciètre « Maison Kaviari »
et glaçon à la gentiane d'Alsace

La Poularde de Bresse « Maison Miéral »
cresson, jus de poularde au vin jaune et moëlle
OU

Le Pithiviers de chevreuil d'été,
mousseline céleri-sapin et jus d'un civet sans vin

Le Chariot de fromages de nos montagnes et d'ailleurs

L'Arlequin de rhubarbe de Saint-Riquier, à la baie deatak,
crème glacée marbrée au fromage blanc et huile de tagète

La tarte fine aux « Brimbelles sauvage » des Vosges,
sorbet au parfum d'herbes fraîches

L'Alsace gourmande

Deux cent quatre-vingts Euros

(5 plats, fromage et 1 dessert)

Trois cent quarante-cinq Euros

(7 plats, fromage, 2 desserts)

Dans un souci d'amélioration du bien-être de nos collaborateurs, ce menu est servi pour
l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner