

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 »

La Fine feuille de brochet, jus printanier d'herbes fraîches

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

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 Oscietre « 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 diner