

Menu | Ete

La Balade en sous-bois

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 rouges fermentés

« 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 de bataak,
crème glacée au fromage blanc et huile de tagète

La Tarte fine aux figues noires de Provence,
crème glacée infusée à la feuille de figuier, marbrée de mûres

L'Alsace gourmande

L'Eveil des bois

Deux cent cinquante-cinq Euros

Hors des sentiers

Trois cent quinze Euros

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