Menu | Automne

La Balade en sous-bois

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

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

La Langoustine royale,
caviar oscietre et sorbet oseille

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

Le Coing « pomme cydon », confit au safran d'Alsace,
tarte fine et sorbet sudachi

L'Alsace gourmande

L'Eveil des bois

Deux cent cinquante-cinq 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 diner