

L'EXPRESSION

L'Alsace en quelques bouchées

Le Filet d'anguille « au vert »
légèrement fumée et laquée aux agrumes

L'Asperge verte de « Didier Ferreint »
colvert, anchois et oseille sauvage

La Fine feuille de brochet,
tête de veau, vinaigrette et fleurs de sureau

La Caille sauvage « au feu d'enfer »
Caviar Oscietre « Maison Kaviari »

L'Agneau de lait du massif de la Chartreuse,
asperges blanches, ail noir et ail des ours, jus d'un navarin

ou

Le Pâté chaud de chamois du Lac Blanc,
et fruits noirs d'été (*servi pour deux personnes*)

Le Munster et le cumin à manger du bout des doigts

La Fraise dans son eau aux bourgeons de sapin et sa crème glacée

L'Alsace gourmande

Dans un souci d'amélioration du bien-être de nos collaborateurs,
ce menu est servi pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h00 pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner.

Deux cent soixante quinze Euros