

# L'EXPRESSION

L'Alsace en quelques bouchées

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

« La Compiche du pays Welche »  
escargots, os à moelle et citron

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

Les Petits pois « Goutte d'eau »  
laitue braisée à la française et caviar Oscière Gold « Maison Kaviari »

L'Omble chevalier « cuit à la cire d'abeille »  
vinaigrette tiède au miel et huile de sapin

La Rhubarbe Victoria et le homard bleu,  
huile de poivres et jus de rhubarbe

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

La Fleur au chocolat « Sao Tomé » soufflée,  
crème glacée à la vanille grillée

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.

Trois cent quarante cinq Euros