L'HISTOIRE

L'Alsace en quelques bouchées

Le Foie gras d'oie d'Alsace en neige,
crème de berawecka et tomme des montagnes

L'Œuf onctueux au fil de la saison

L'Omble chevalier de nos montagnes,
écrevisses, escargots et jus de persil

Le pigeonneau au sang « Maison Miéral »
kéfir de clémentine et betterave crapaudine

La Coque meringuée, noisettes du Piémont torréfiées
et jus de cabosse réduit

L'Alsace gourmande

Cent soixante-dix Euros