

Essence de Terroir® : 135 €

Une Cuisine Alsacienne Créative, un menu dégusté par tous les convives :

Eveil du Palais

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard au Baerewecke
Compotée et Gelée de Pomme Verte

Raviole de Purée de Potimarron du Kochersberg et Truffe,
Crème de Champignons et Beurre Noisette

Volaille d'Alsace « à la Strasbourgeoise »
Gnocchis de Pomme de Terre, Sauce Suprême

« Forêt Noire », Glace à la Vanille Bourbon
Griottines « Peureux » à l'Eau de Vie-de-Kirsch « Massenez »

En complément du menu, Emulsion de Brie de Meaux : 15 €

Libre Emotion® : 170 €

Une Cuisine Classique Créative, un menu dégusté par tous les convives

Eveil du Palais

Mise en Bouche

Homard Bleu Breton au Beurre de Corail,
Légumes de Saison Glacés, Sauce Homardine

Dos de Saint Pierre rôti Meunière,
Nage de Cuisses de Grenouilles et Girolles

Agneau de Lait des Pyrénées « à la Royale »
Condiment à l'Ail Noir, Jus d'Agneau à la Menthe

Emulsion de Brie de Meaux,
Polenta Crémeuse à la Truffe

Poire Pochée & Chocolat
Comme une « Poire Belle-Hélène »

Prix Nets, Taxes et Service Compris