

Terroir Végétal® : 145 €

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

Eveil du Palais

Jaune d'Œuf Bio poché de la Ferme du Lindenhof,
Brunoise et Crème légère de Champignons

Comme un Poireau Vinaigrette,
Œuf de Caille Mimosa

Raviole de Purée de Potimarron du Kochersberg,
Crème de Châtaignes et Poêlée de Girolles

Tarte Fine aux Courgettes, Mesclun d'Herbes Fraîches,
Salade tiède de Lentilles Noires Beluga

Notre « Forêt Noire »,
Griottines Peureux de la Maison Massenez
Crème Glacée à la Vanille Bourbon

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

Libre Emotion® : 180 €

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

Eveil du Palais

Jaune d'Œuf Bio poché de la Ferme du Lindenhof,
Brunoise et Crème légère de Champignons

Tartare de Truite Saumonée,
Emulsion d'un Bibeleskaes, Radis rose acidulé

Omble Chevalier de Sparsbach,
Grenouilles & Girolles, Sabayon au Raifort d'Alsace

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

Emulsion de Brie de Meaux,
Polenta Crémeuse à la Truffe

Comme une « Poire Belle-Hélène »,
Glace à la Vanille Bourbon, Sauce au Chocolat Felchlin