

Essence de Terroir® : 140 €

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

Eveil du Palais

Mise en Bouche

Comme un Poireau Vinaigrette
et Foie Gras de Canard d'Alsace à la Cuillère

Raviole de Purée de Potimarron du Kochersberg à l'Amaretti,
Emulsion d'un Beurre Noisette

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

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

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

Libre Emotion® : 175 €

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

Eveil du Palais

Mise en Bouche

Homard Bleu Breton rôti au Beurre de Corail,
Parmentier de Pomme de Terre, Sauce Homardine

Dos de Saint-Pierre rôti Meunière,
Cuisses de Grenouilles, Lentilles Beluga, Sabayon au Raifort

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

Emulsion de Brie de Meaux,
Polenta Crémeuse à la Truffe

Sphère au Chocolat « Maracaïbo » Felchlin,
Ganache Crémeuse aux Châtaignes, Insert Mandarine

Prix Nets, Taxes et Service Compris