

Terroir Végétal® : 155 €

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

Eveil du Palais

Gaufre de Chou Vert,
Crème Glacée et Salade d'Herbes Fraîches

Comme un Poireau Vinaigrette,
Œuf de Caille Mimosa

Raviole de Purée de Petit-Pois,
Morilles, Emulsion d'un Beurre Noisette

Rosace de Céleri confit,
Salade tiède de Lentilles Vertes du Puy

Comme une Orange Sanguine,
Ganache à la Vanille Bourbon, Sorbet Orange Sanguine

Libre Emotion® : 195 €

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

Eveil du Palais

Mousse légère de Cabillaud,
Crème Glacée et Salade d'Herbes Fraîches

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

Ombre Chevalier de Sparsbach,
Asperges blanches et Morilles farcies, Sabayon au Raifort

Chou Vert farci de Choucroute « Fil d'Or »,
Consommé de Chou à la Truffe Noire

Foie Gras de Canard Poêlé & Baerewecke
Pomme Fruit rôtie et Tombée de Jeunes Pousses d'Épinard

Autour de la Fraise d'Alsace
Crème Légère & Sorbet Fraise

Toutes nos Viandes sont d'Origine Française / Prix Nets, Taxes et Service Compris