

Terroir Végétal® : 145 €

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

Eveil du Palais

Gaufre au Chou Vert,
Salade et Crème glacée aux Herbes

Comme un Poireau Vinaigrette,
Œuf de Caille Mimosa

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

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

Pêche pochée à la Verveine,
Crème légère au Lait d'Amande, Sorbet Pêche et Lait d'Amande

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

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

Homard Bleu Breton
en Salade de Rémoulade façon Waldorf

Ombre 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

Pavlova à la Fraise d'Alsace,
Sorbet Fraise

Prix Nets, Taxes et Service Compris