

Terroir Végétal® : 155 €

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

Sommités de Chou-Fleur Rôti,
Crème et Copeaux de Chou-Fleur, Beurre Noisette

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

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

Libre Emotion® : 195 €

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,
Crème et Copeaux de Chou-Fleur, Beurre Noisette

Pigeonneau de Nid de Théo Kieffer
Farci de Foie Gras de Canard d'Alsace, Jus de Pigeon

Emulsion de Brie de Meaux,
Polenta Crémeuse à la Truffe

Autour de la Noix de Grenoble
et Poire Conférence

Prix Nets, Taxes et Service Compris