

## **Terroir Végétal® : 165 €**

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

Eveil du Palais

Gaufre de Chou Vert,  
Crème Glacée aux Herbes Fraîches

Comme un Poireau Vinaigrette,  
Œuf de Caille Mimosa

Raviole de Purée de Potimarron,  
Poêlée de Champignons, Emulsion d'un Beurre Noisette

Gâteau de Carottes des Sables,  
Jus de Légumes corsé

Tout Chocolat Felchlin Grand Cru 65 %,  
Glace au Chocolat Grand Cru 88 %

## **Libre Emotion® : 215 €**

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

Eveil du Palais

Royale de Foie Gras de Canard d'Alsace  
Déclinaison de Coing au Gewurztraminer

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

Raviole de Homard Bleu Breton,  
Sauce Homardine, Emulsion aux Herbes

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

Médaille de Chevreuil d'Alsace, Sauce Grand Veneur,  
« Griespflutta » et Confit de Baerewecke

Noix de Grenoble & Poire Williams  
Glace à la Noix, Coulis au « Golden Eight » by Massenez