

Terroir Végétal® : 155 €

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

Eveil du Palais

Autour de la Tomate,
Crème Glacée aux Herbes Fraîches

Comme un Poireau Vinaigrette,
Œuf de Caille Mimosa

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

Rosace de Courgette confite,
Salade tiède de Lentilles Vertes du Puy

La Fraise d'Alsace
Crème Légère & Sorbet Fraise

Libre Emotion® : 195 €

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

Eveil du Palais

Autour de la Tomate,
Crème Glacée aux Herbes Fraîches

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

Raviole de Homard Bleu Breton,
Sauce Homardine

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

« La Coupe Glacée »
Crème Glacée à l'Huile d'Olive et Citron,
Framboises fraîches