

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 Girolles, Emulsion d'un Beurre Noisette

Gâteau de Carottes des Sables
Jus de Légumes corsé

Entremet Tout Chocolat Grand Cru Felchlin
Glace au Chocolat

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

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

Médaille de Chevreuil d'Alsace, Sauce Grand Veneur,
« Griespflutta », Confit de Datte au Gingembre

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