

## Essence de Terroir® : 135 €

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

Eveil du Palais

Mise en Bouche

Comme un Poireau Vinaigrette  
et Foie Gras de Canard d'Alsace à la Cuillère

Raviole de Purée de Petit-Pois du Kochersberg et Truffe,  
Crème de Truffe et Beurre Noisette

Volaille d'Alsace « à la Strasbourgeoise »  
Gnocchis de Pomme de Terre, Sauce Suprême

« Forêt Noire », Glace à la Vanille Bourbon  
Griottines « Peureux » à l'Eau de Vie-de-Kirsch « Massenez »

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

## Libre Emotion® : 170 €

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

Eveil du Palais

Mise en Bouche

Homard Bleu Breton rôti au Beurre de Corail  
Légumes Glacés, Sauce Homardine

Dos de Saint Pierre rôti Meunière,  
Nage de Cuisses de Grenouilles, Asperges et Morilles

Agneau de Lait des Pyrénées « à la Royale »  
Condiment à l'Ail Noir, Jus d'Agneau à la Menthe

Emulsion de Brie de Meaux,  
Polenta Crémeuse à la Truffe

L'Œuf de Pâques,  
Ganache crémeuse au Citron, Insert Fruit de la Passion