

MENU FANTASIE  TERROIR 38€

FOIE GRAS ALSACE EN BÂTON
AU POP CORN D'AMARANTE
BILLE EN SURPRISE D'ABRICOT

OU

EAU DE CITROUILLE
FRUITS DE L'AUTOMNE EN ALSACE

OU

GRENOUILLES
-EN TEMPURA DE TANDOORI YAOURT DE LA FERME
-AU RIESLING À LA COQUE

oooo

CANARD ALSACE RÔTI LAQUÉ
CHOUROUTE DE RADIS « OSTERGRÜSS »

OU

TRUITE DU VAL D'ORBÉY
SAUCE MATELOTTE ALLEGÉE « KNEPFFLES » CITRON

OU

POITRINE DE VEAU FERMIER*
À L'ALSACIENNE

oooo

KOUGELHOPF EN PAIN PERDU
AIR DE MARC DE GEWURZTRAMINER
SUR GLACE LIME ET SPIRULINE

OU

SOUFFLÉ AU KIRSCH ALSACE
SORBET YAOURT BIO FERME DURR

OU

FROMAGES FERMISERS ALSACE BIO

*VEAU FERMIER LABEL ROUGE
DU LIMOUSIN ELEVÉ SOUS LA MÈRE

COLLECTION



AUTOMNE

AMUSES BOUCHE



EAU DE CITROUILLE VERSION 2011
FRUITS DE L'AUTOMNE EN ALSACE



FOIE GRAS ALSACE EN BÂTON
AU POP CORN D'AMARANTE
BILLE EN SURPRISE MIRABELLE

ST JACQUES
SUR RATTES FUMÉES, CHOU SÉCHÉ
GEL CHAUD DE PARMESAN

PAYSAGE MARIN



CHEVREUIL DES CHASSES D'ALSACE
JUS ROUGE INTENSE ET POIVRE DE CHILOÉ
BETTERAVE EN CRÔUTE DE SEL, POLENTA GIROLLES



JEU DE TEXTURE AUTOUR DE LA
POMME DE MON VERGER
(2 ASSIETTES)

PRIX DU MENU 68 €



Prix nets service compris

MENU



L'ÉVEIL DES SENS

98 €

(SERVI POUR TOUS LES CONVIVÉS D'UNE MÊME TABLE JUSQU'À 13H15 LE MIDI, ET 20H30 LE SOIR)

AMUSES BOUCHE



CÈPES DES VOSGES CRYO
JEU DE TEXTURE

ST JACQUES SUR GEL BETTERAVE
CHOU FLEUR AU NORI, NEIGE DE RAIFORT



GRENOUILLE EN BEIGNET 2011
POMMES ET CURRY

SOLE DORÉE MEUNIÈRE
FRAGRANCE SOUS BOIS
GEL DE COURGE ET CHAMPIGNONS

HOMARD BLEU
MANGUES ET CHATAÎGNES



FOIE GRAS D'ALSACE CHAUD,
TAJINE DE CITROUILLE

POMME DE RIS DE VEAU LAQUÉE
CRÈME FOIN, QUETSCHES



LE RAISIN ALSACE
« NOUVELLE HARMONIE »

FAUX PAIN DE CHOCOLAT AUX ÉPICES
BILLE CARAMEL - FRAMBOISE

Plats portant ce signe :



Une certaine idée de la Cuisine d'Alsace.