

MENU DEGUSTATION

Voyage en monde SENSITIF

Menu de saison en 5 ou 7 saveurs

Foie gras

De canard en terrine mi-cuite / rhubarbe confite à l'hibiscus

Asperges

Fumées et rôties / crémeux d'amande et jaune d'œuf
/ sauce réduite au vin oxydatif alsacien

Truite

La saumonée de chez Guidat confite
/ sabayon aux herbes fraîches / gel citron bergamote

Cèleri rave

En risotto / pickles de fleurs d'ail des ours
/ émulsion de tomme des Vosges

Agneau

Epaule braisée et confite
/ pois chiches de la ferme d'Isengrain / jus corsé

Fromage à choisir...

Munster « gonflé »

Fromage préparé au marc de Gewürztraminer / raisin / cumin

Plateau de Fromages de notre région

(Moyennant 20 euros de supplément par personne)

Dessert à choisir...

Rhubarbe

Grillée au barbecue / sorbet shiso rouge
/ feuilleté croissant

Lait

Crème prise au lait de ferme / yahourt au lait de chèvre
/ glace et pétales de céréales

Le voyage en 5 plats à 135 euros

Le voyage en 7 plats à 155 euros