

MENU DEGUSTATION

Voyage en monde VEGETAL

Menu de saison en 5 ou 7 saveurs

Champignons

Tartelette aux champignons de Colmar
/ gel de pickles

Asperges

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

Laitue

Cuite en basse température et braisée / gel bergamote
/ coulis de laitue et ciboulette

Cèleri rave

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

Betteraves

Laquées et glacées / myrtilles sauvages séchées
/ jus de légumes rôties réduit à l'hibiscus

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