

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF EXÉCUTIF : CÉDRIC KOCH

MENU DÉCOUVERTE
95 € / PERSONNE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Escargots de Rosheim

Royale de cresson, consommé clair de volaille

Filet d'Ombre Chevalier de Sparsbach

Ragoût de haricots tarbais, jus d'arêtes crémé et perlé à l'huile de basilic
Oeufs de truite fumés de la Maison Petrossian

Filet de Bœuf Aubrac de chez Christine Spiesser façon Rossini

Croûton au beurre de truffe, morilles farcies, petits pois frais, jus corsé

Sélection de fromages de notre affineur René Tournette - 15 €

Fraise et Reine des Prés

Variation autour de la fraise, croquant de noisettes du Piémont
Crème glacée au thym et à l'aneth

Mignardises

MENU VÉGÉTAL
85 € / PERSONNE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Poireaux de la Ferme Riedinger en Vinaigrette

Tartare de blanc d'œuf, sabayon au vert de poireau

Raviole de Purée de Petit Pois

Petits pois à la française, beurre noisette

Artichauts Luttés et Garnis de Petits Légumes

Sauce vierge, huile d'aneth

Sélection de fromages de notre affineur René Tournette - 15 €

Tarte Soufflée au Chocolat

Chocolat Maracaibo Grand Cru 65%, crème glacée à la vanille de Madagascar

Mignardises

ACCORD METS & VINS - 3 VERRES - 37 €

Nos prix s'entendent taxes et service inclus. - Toutes nos viandes sont d'origine française.