

MENU VÉGÉTAL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Butternut Squash Cake

Chestnut cream, brown butter emulsion

Butternut-Kürbistorte

Kastaniencrème, Nussbutter-Emulsion

Classic French Onion Soup

Viennese bread with "Brézouard des Bagenelles" cheese

Französische Zwiebelsuppe

Wiener Brot mit "Brézouard des Bagenelles" Käse

Jerusalem Artichoke in Textures

Piedmont hazelnuts, reduced vegetable jus

Topinambur in Texturen

Piemonteser Haselnüsse, mit Reduktion von Gemüsejus

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €

Caramelized Tatin-Style Apple

Whipped ganache infused with sobacha
Spiced caramel

Karamellisierter Tatin-Apfel

Aufgeschlagene Ganache, mit Sobacha infundiert
Gewürzkaramell aus dem Bratensaft

Mignardises

95 €

FOOD AND WINE PAIRING 3 GLASSES - 10 CL - 32 € / NON-ALCOHOLIC - 29 €
WEINBEGLEITUNG 3 GLÄSER - 10 CL - 32 € / ALKOHOLFREI - 29 €

MENU DÉCOUVERTE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Alsatian Duck Foie Gras Raviole

Pot-au-feu broth

Elsässisches Entenstopfleber-Raviole

Pot-au-feu-Brühe

Arctic Char Fillet from Sparsbach

Variation of kohlrabi

Fish fumet mayonnaise with horseradish

Filet vom Seesaibling aus Sparsbach

Variation vom Kohlrabi

Fischfond-Mayonnaise mit Meerrettich

Stuffed capon supreme

Dampfnudeln, parsnip purée, infused with lemon-leaf oil

Lovage supreme sauce

Gefülltes Kapaunbrust

Dampfnudeln, Pastinakenpüree mit Zitronenblattöl

Liebstockel-Suprêmesauce

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €

Alsace Honey and Bibeleskæs

Iced almond nougat, cider granita

Sage blossom mead

Elsässer Honig und Bibeleskäs

Mandelnougat-Parfait, Cidre-Granité

Salbeiblüten verfeinert

Mignardises

105 €

FOOD AND WINE PAIRING 3 GLASSES - 10 CL - 39 € / NON-ALCOHOLIC - 29 €

WEINBEGLEITUNG 3 GLÄSER - 10 CL - 39 € / ALKOHOLFREI - 29 €

MENU DÉGUSTATION

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Pressed Crapaudine Beetroot with Pink Peppercorns

Sorrel Oil and Hibiscus Vinegar Vierge Sauce
Horseradish and Wood Sorrel Ice Cream

Pressé von Crapaudine-Rote Bete mit Rosa Pfefferbeeren

Vierge-Sauce mit Sauerampferöl und Hibiskusessig
Meerrettich- und Sauerklee-Eis

Snails from Rosheim

Cress Royale, clear poultry consommé

Schnecken aus Rosheim Kressecreme

Klarem Geflügelconsommé

Line-Caught Meagre Fillet, Gently Confit

Celery cream, Granny Smith apple with dill
Coffee and "L'Ermitage Saint Valbert" liqueur condiment

Sanft confiertes Filet vom Wildfang-Adlerfisch

Selleriecreme, Granny-Smith-Apfel mit Dill
Kaffee- und "L'Ermitage Saint Valbert"-Likör-Condiment

Turbot Fillet "Meunière Style"

Marinière of shellfish, roasted salsify, reduced poultry jus

Steinbuttfilet nach Müllerin Art Muscheln "Marinière"

Geröstete Schwarzwurzeln, Reduzierter Geflügelfond

Aubrac Beef Fillet

Whole shallot confit, stuffed Rich jus infused with Crau hay

Filet vom Aubrac-Rind Ganze geschmorte Schalotte

Gefüllt Kräftiger Jus, mit Crau-Heu infundiert

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €

Prélude

Poached Pear with Mulled Wine and Spices

Orange marmalade and wild rosehip purée
"Petit Biscuit" ice cream

Pochierte Birne mit Glühwein und Gewürzen

Orangenmarmelade und Hagebuttenpüree
"Petit Biscuit"-Eis

Mignardises

125 €

FOOD AND WINE PAIRING 5 GLASSES - 8 CL - 52 € / NON-ALCOHOLIC 3 GLASSES - 10 CL - 29 €
WEINBEGLEITUNG 5 GLÄSER - 8 CL - 52 € / ALKOHOLFREI 3 GLÄSER - 10 CL - 29 €