

MENU VÉGÉTAL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Gâteau de Courge Butternut

Crémeux de châtaigne, émulsion de beurre noisette

Soupe à l'Oignon

Pain viennois au “Brézouard des Bagenelles”

Topinambour en Textures

Noisettes du Piémont, jus déglacé de légumes

Sélection de Fromages de la Maison Lorho - 15 €

Pomme Façon Tatin

Ganache montée infusée au sobacha

Caramel aux épices

Mignardises

95 €

ACCORD METS & VINS - 3 VERRES - 10 CL - 39 €
ACCORD SANS ALCOOL - 3 VERRES - 10 CL - 29 €

MENU DÉCOUVERTE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Raviole de Foie Gras de Canard d'Alsace

Bouillon de Pot-au-Feu

Filet d'Omble Chevalier de Sparsbach

Variation autour du chou-rave

Mayonnaise de fumet de poisson au raifort

Suprême de Chapon Contisé

Dampfnudeln, purée de panais à l'huile de feuille de citronnier

Sauce suprême à la livèche

Sélection de Fromages de la Maison Lorho - 15 €

Miel d'Alsace et Bibeleskäse

Nougat glacé aux amandes, granité de cidre

Hydromel à la fleur de sauge

Mignardises

105 €

ACCORD METS & VINS - 3 VERRES - 10 CL - 39 €
ACCORD SANS ALCOOL - 3 VERRES - 10 CL - 29 €

MENU DÉGUSTATION

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Pressé de Betterave Crapaudine et Baie Rose

Sauce vierge à l'huile d'oseille et vinaigre d'hibiscus
Glace au raifort et à l'oxalis

Escargots de Rosheim

Royale de cresson, consommé clair de volaille

Filet de Maigre de Ligne Confit

Crème de céleri nouveau, pomme Granny Smith à l'aneth
Condiment au café et à la liqueur "L'Ermitage Saint Valbert"

Dos de Turbot Rôti Façon Meunière

Marinière de coquillages, salsifis rôtis
Réduction de jus de volaille

Filet de Bœuf Aubrac

Échalote confite entière et farcie
Jus corsé infusé au foin de Crau

Sélection de Fromages de la Maison Lorho - 15 €

Prélude

Poire Pochée, Vin Chaud et Épices

Marmelade d'orange, purée d'églantine
Glace Petit Biscuit

Mignardises

125 €

ACCORD METS & VINS - 5 VERRES - 8 CL - 52 €
ACCORD SANS ALCOOL - 3 VERRES - 10 CL - 29 €