

Menu "Partition"

Sur mesure 3 plats : 89€

Sur mesure 5 plats : 119€

Petits Savoureux Apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,
écume à la frécinette, persil plat

Médallions de homard,

dés de chou-rave, étuvée de chou-chinois, sabayon au citron vert, poudre de corail

Poêlée d'escargots de la ferme d'Ettendorf,
tombée d'épinards, œuf fermier en cuisson parfaite,
jus aux herbes fraîches aromatisé à la Chartreuse Verte

ou

Effeillé de Bar en tataki,
émincé d'amandes fraîches et son lait épicé, radis daïkon,
coriandre fraîche

Méli-mélo de coquillages,

jus au safran du château, barigoule de fenouil,
crème de riz basmati

Impatience

Cappuccino de homard

Déclinaison autour du paleron de bœuf,
cubes de céleri, crémeux de carottes, jus au raifort de Mietesheim

ou

Dos de Sandre,
compression de betteraves rouges, confit d'oignons grillés et poireaux,
jus réduit au Pinot noir d'Alsace et à l'huile d'aneth

Parenthèse gourmande

Pomme,

confit de pomme verte, crème à la citronnelle, sablé breton,
écume de limoncello, glace à la cannelle

ou

Chocolat façon forêt noire,
mousse au chocolat, perle de sauce chocolat, crème à la vanille de Tahiti,
tuile cacao croustillante, gelée au kirsch, sorbet griotte

Prix en euros – Taxe et service compris

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.