

## 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.