

Menus

Printemps | Été

28€/personne
Boissons non comprises

Nature Marine

SAUMON FUMÉ

fromage frais au citron, pickles de saison

SUPREME DE POULET

sauce aux cèpes, risotto d'épautre aux asperges
et fèves, mousseline de légumes

ENTREMET CHOCOLAT GOURMAND

Ganache au chocolat,
mousse légère au chocolat,
coeur de meringue croustillante et copeaux de chocolat.

Nature Sauvage

FOIE GRAS DE CANARD

Texture sur le fruit

DUO DE TRUITE GRILLÉE AUX AGRUMES

sauce aux cèpes, risotto d'épautre aux asperges
et fèves, mousseline de légumes

ENTREMET CHOCOLAT GOURMAND

Ganache au chocolat,
mousse légère au chocolat,
coeur de meringue croustillante et copeaux de chocolat.

Nature Végétale

CRÉMEUX DE PETITS POIS

Parfumé menthe / verveine

CÉLERI RAVE EN TEXTURE

sauce aux cèpes, risotto d'épautre aux asperges
et fèves, mousseline de légumes

DÔME FRAMBOISE

Mousse légère à la framboise
Coeur confit de framboise
Biscuit aux amandes et noix de coco
Glaçage rouge écarlate et éclats de fraises

VINS : PINOT GRIS RÉSERVE / Cave de Turckheim 19€ en 75 cl et 12€ en 37,5cl
PINOT NOIR élevé en fut de chêne / Cave de Turckheim : 26€ en 75 cl et 14€ en 37,5 cl