

Menu INTUITION

L'éloge du territoire nous plonge dans les traditions Alsaciennes. Dans nos souvenirs, les saveurs abondent. Un appel à la découverte de notre être profond.

Eierckueche d'escargots, embeurré d'ail des ours, charcuterie des Belles Vosges.

Dolline, tartare de bœuf de Lembach pimenté, œuf de truite.

Poisson cru, sapin.

Le Pain, La source du Vivant.

Farines anciennes et le beurre aéré fleur de sel.

Tortellini de chevreuil.

Bouillon clair, câpres, anchois, radis.

OU

Les asperges Blanches cuitent en Baeckeofe.

Lard, truffe, céleri

Les Plats sont accompagnés de Büwespätzle et d'asperges vertes.

L'Omble.

Confit et Beurre noisette au Carvi, navet, mousseron velours au cerfeuil, oxalis.

OU

Cuisse de Dinde.

Crapaudine, Morilles, ail des ours.

Vers le sucré se dessine la gourmandise d'une matière amusante, frivole de languissage.

Pause fromagère. 20 euros

La Rhubarbe

Herbes Poivrées, noisette.

Sucreries

La Madeleine.

Le Cannelé.

MENU INTUITION
48 Euros TTC