

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.

Büwespätzles, Radis, truite.

L'essence d'un fumage aquatique au champignon.

Dampfnudle, clin d'oeil à Mamie Gabrielle.

Le Pain, La source du Vivant.

Farines anciennes et le beurre aéré fleur de sel.

Le Navet,

Œuf de brochet, jus iodé, crème de cerfeuil, herbes sauvages.

OU

Les asperges Blanches cuitent en Baeckeofe.

Lard, truffe, céleri.

Les Plats sont accompagnés de Purée de Pomme de Terre et d'asperges vertes.

L'Omble.

Confit et Beurre noisette au Carvi, l'oignon, œufs de saumon de fontaine et la sauce « Précieuse ».

OU

L'agneau.

Morilles, ail des ours.

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

Pause fromagère.

La Rhubarbe

Aux herbes Poivrées, variante d'une tarte.

Suceries

La Madeleine.

MENU INTUITION 48 Euros TTC