Menu Légumes et fruits

« Automne »

« Éloge au territoire »

Fleur Betterave

Knuperstaller. Houmous pimenté en tartinade
Beignet. Champignon, truffé
Gebradeldi. Biebel, algues
Mousseline. Jaune d'Œuf fromager, raifort

Dampfnudle de mamie Gabi
Blanquette de poireau fumé et oignon jaune

Pain rustique et Beurre de vache Jersiaise

« Recueil de Nature »

Échalote
Compoté d'oignon et glace noisette
Sauce au Miso

Cèpe
Rôti, lamelle a cru, béarnaise
Jus de flambage beurré

Céleri et Truffe
Sauge et orange
Beurre blanc

Tortellini alsacien végétal
Courge et graines des Vosges
Bouillon de légumes

Chou-fleur fumé au foin
Condiment genièvre, crémeux de courge et d'ail
Sauce châtaigne

« Quiétude des sens »

Chocolat
En choux
Poivre noir, truffe, vinaigre de myrtille, crémeux datte
Sorbet chocolat

Madeleine au chanvre, olives de Kalamata, agrumes
Cannelé Bordelais à l'eau de vie flambée
Glace enherbée et huile de végétal

120 euros