

Menu Partition

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.

Knuspertaler, Matjes, beurre fumée, livèche.
Dolline, tartare de bœuf, piment, œuf de truite, fleurs.
Gebradeldi, fromage blanc, truite, lard gras.
Fleischkichle, agneau, ciboulette, garum de poisson.

Le Dampfnudle et l'Escargot
Escargot façon Choron, champignon.
Dampfnudle, clin d'œil à Mamie Gabrielle.

Le Pain et le Beurre,
Farines anciennes, beurre de Jersiaise.

L'asperge Verte.
Anchoïade, kumquat, fromage frais, Laurier, oseille, œufs de brochet.

Artichaut.
Caviar, oxalis

Les asperges Blanches.
Cuisson Baeckeofe Moderne*, Lard, truffe.

Les petits pois.
Coulissage de cosse de petits pois, à la française aux poireaux.

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

Les Perchettes.
Girolles, sapin.

Le Silure.
Mignonette, ragout pot au feu, oignon nouveau, amandes.

Dinde.
Caillette, morilles, ail des ours.

Vous pouvez vous laissez tenter.
Pause fromagère.

La Rhubarbe
Aux herbes Poivrées, variante d'une tarte.

Sucreries
La Madeleine.
Le Cannelé.
Le Tiramisu.
Le Mille Crêpe aux fraises