

menu PARTITION

Eloge du Territoire.

Le Dolline, tartare de bœuf, œufs de saumon de fontaine.
La Betterave, rencontre le poivre de Sichuan et l'Umehoschi.
L'Eierckueche, Crêpe soufflée en fricassé d'escargots et choucroute à la moutarde.

Truite Fumée, Raifort, Riesling, oignon, œuf de truite.
Et le Dampfnudle de mamie Gabie.

« Pain Vivant »
Pain de campagne au blé ancien d'Alsace.
Beurre « Pain d'hier».

L'eau

Saint-Jacques et Sparassis crépue à la vapeur en beurre blanc. Cèpe en cocotte, crème de girolle.

Trapogon Porrifolius, fraîcheur de sarrasin, Caviar « Petrossian », Sabayon Oxydatif.

Ombre confit à la rose, œufs de brochets. « Sauce Précieuse tranchée de beurre toasté au carvi.

Rouget, chanterelle, jus de l'instant.

La Terre

Cœur de Gigot de Chevreuil, caillette de chevreuil, trompette, et fruit rouge acide.
Büwespätzle et son d'ail.

Pause Fromagère.
Fromage de Jersiaise, Marbrais de Truffe.

Les sucres

La Torche, au marron, Foie gras. Truffe blanche d'Alba.

Figue pochée, glacée de vin rouge.

Les délicatesses.
Madeleine au chanvre d'Alsace.
Cannelé, Whiskies de la distillerie Bertrand.
Bol de fruit, pastèque tardive condimentée.

Cent Cinquante huit Euros

menu PARTITION

Praise of the Territory

Le Dolline, beef tartare, brook salmon roe.
Beetroot, meets Sichuan pepper and Umeboshi.
Eierckueche, soufflé pancake with fricassée of snails and mustard sauerkraut.

Smoked trout, horseradish, Riesling, onion, bacon, trout roe.
And Grandma Gabie's Dampfnudle.

"Living Bread"

Südbrot, cereal chimera, country bread with ancient wheat and white bread.
"Yesterday's Bread" butter.

Water

Steamed scallops and sparasis, beurre blanc. Porcinni and girol cream. .
Trapogon Porrifolius, with buckwheat freshness, "Petrossian", Oxidative Sabayon.
Confit char, pike roe, "Precious Sauce," rose oil, and caraway toasted butter.

Red Mullet, Chaterelle, reduce head stock.

Earth

Deer leg , an deer « caillette black trumpet, red fruits fermented and intense jus.
Büwespätzle, garlic milk.

Cheese Break

Jersey cow cheese, truffle.

Sugars

The Torch, with chestnut, foie gras, white truffle from Alba.

Poached fig, red wine glaze.

Delicacies

Alsace hemp Madeleine.
Canelé, Whiskies from the Bertrand distillery.
Bowl of fruit, plums, mead, walnuts.

Cent Cinquante huit Euros