

menu SENSATION

Eloge du Territoire.

La Tartelette, la betterave rencontre le poivre de Sichuan et l'Umeboschi.

L'Eierckueche, Crêpe soufflée aux escargots, choucroute et moelle.

Le Fleischnaka, gibier, pâte de Rahmlapple et consommé.

L'éveil des sens.

Le Potage, Oignon et truffe d'été, noisette du piémont. Accompagné du **Dampfnudle** façon « Mamie Gabi ».

Compagnon de repas. « Pain Vivant »

Le Sübrot, Chimère céréalière, Pain de campagne au blé ancien et Pain Blanc.

L'Eau

Truite et Melon, truite à crue en marinade sucrante, daïkon glacé aux graines Vosgiennes.

Omble au sautoir, oignon nouveau à l'aneth Vosgiennes, cœur de laitue, Green-zébra, jus de carcasse verdi de basilic.

L'Air et La Terre

Pigeonneau « Gauthier », Coffre sur broche et cuisse farcie. Condiment kumquat, aubergine au miso, glace de pigeon parfumée de sauge.

Accompagné de Büwespätzle contisés de sauge et d'agrumes fermentés.

Pause Fromagère

Le Toast, du bout des doigts, Tomme de Jersiaise, Vin de Noix et Noix en texture.

Le Fruit

Mirabelles, gonflées au Gewurztraminer, miel et safran. Crème glacé aux amandes fraîches.

Les délicatesses.

Madeleine au chanvre d'Alsace.

Cannelé, Whiskies de la distillerie Bertrand.

Chocolat, coque naturelle,

Cent dix huit huit Euros