

menu SENSATION

Eloge du Territoire.

Le Dolline, tartare de bœuf, œufs de saumon de fontaine.
La Betterave, rencontre le poivre de Sichuan et l'Umeboschi.
L'Eierckueche, Crêpe soufflée en fricassé d'escargots et choucroute à la moutarde.
Tartelette, poisson, raifort, condiment « maggie »

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

« Pain Vivant »
Le Sübrot, Chimère céréalière, Pain de campagne au blé ancien et Pain Blanc.
Beurre « Pain d'hier».

L'eau

Saint-Jacques à la vapeur, Sparasis. Et tartare de Noix, coulis frais.

Ombre confit, œuf de brochet, « Sauce Précieuse », huile de rose et beurre toasté au carvi.

L'air ou la Terre

Brocard de « Louis », en croûte chaude, foie gras, girolles et pied de mouton, vinaigrette chaude.
Et fagots au lait d'ail.

-OU-

Pigeonneau dit « Gauthier », Coffre sur broche.
Cèpes, « artichaut de Jérusalem » glace de pigeon parfumé de sauge, condiment olive.
Et Büwespätzle.

Les sucres

Figue cuit au vin rouge, neige amande, crème glacé amande.

Les délicatesses.
Madeleine au chanvre d'Alsace.
Cannelé, Whiskies de la distillerie Bertrand.
Bol de fruit, quetsches, hydromel, noix.

Cent huit Euros

menu

SENSATION

Tribute to the Land

The Dolline, beef tartare, brook trout eggs.
The Beetroot, meets Sichuan pepper and Umeboshi.
The Eierkueche, soufflé pancake with a fricassee of snails and mustard sauerkraut.
Tartlet, fish, horseradish, “maggie” condiment.

Smoked Trout, horseradish, Riesling, onion, bacon, trout roe.
And Grandma Gabie’s Dampfnudel.

“Living Bread”

The Sübrot, a cereal blend, country bread with ancient wheat and white bread.
“Yesterday’s Bread” Butter.

The Water

Steamed scallops, Sparassis. And walnut tartare, fresh coulis.

Pan-seared perch, celery, fermented lemon, and perch belly in “Fischerckäeschle.

” The Air or the Earth “

Louis’ Roe Deer, in a warm crust, foie gras, chanterelles, and hedgehog mushrooms, warm vinaigrette.
And bundles with garlic milk.

-OR-

Pigeon, called “Gauthier,” breast on a spit. Porcini mushrooms, “Jerusalem artichoke,” pigeon glaze scented with sage, olive condiment.
And Büwespätzle.

The Sweets

Fig cooked in red wine, almond snow, almond ice cream.

Delicacies

Hemp Madeleine from Alsace.
Cannelé, whiskies from Bertrand distillery.
Fruit bowl, plums, mead, walnuts.

Cent huit Euros