# Menu Sensation

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.

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

**L'omble**
Confit et Beurre noisette au Carvi, navet aillé, mousseron, velours au cerfeuil, capucine.

**Le Silure.**
Pochage, sauce mignonette. Ragout pot au feu. Amandes.

**L'agneau de lait.**
Morilles, ail des ours.

Vous pouvez vous laissez tenter.
Pause fromagère.

**La Rhubarbe.**
Herbes Poivrées, noisette.

**Sucreries**
La Madeleine.
Le Cannelé.
Le Tiramisu.
Le clafoutis aux fraises.

MENU SENSATION 108 Euros TTC