

Notre Menu Découverte

55 euros

Saumon de Norvège Bömlo façon gravelax
Sauce citron/vodka

*

Soufflé de champignons au beurre blanc

*

Civet de Biche mitonnée
Aux pommes Velten et coings

*

Gâteau Marjolaine aux noix de notre jardin,
Sorbet mandarine

(Nous rappelons que nos Menus très forfaitaires sont Hors Passeport Gourmand*)

Notre Menu Dégustation

65euros

Le Foie gras d'Oie fait maison, chutney d'automne

*

Flan de crustacés, crème de courges d'Alsace

*

Filet d'églefin , légumes racines d'ici à la façon du Chef

*

Mignon de Veau aux pleurotes d'Alsace,
Crème de Foie gras d'Oie

*

Soufflé au genépi

**Nous rendons hommage au grand homme qui jamais ne disparaîtra :
PAUL BOCUSE**

Le Guide rouge a souligné que Paul Bocuse avait « formé des générations de chefs avec pour toujours la volonté de leur apprendre à respecter le produit et à imaginer une cuisine simple, mais DE GÔUT », et « fait rayonner l'excellence à la française aux quatre coins du monde ».