

Notre Menu Découverte

55 euros

Le soufflé de crustacés sur nid de pissenlits

*

Le Saumon Bömlo, sauce pistache et radis blanc

*

La Raviole de volaille d'Alsace au beurre de persil frais

*

Le Vacherin glacé aux glace marron et sorbet poire

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

Notre Menu Dégustation

65euros

Le Foie gras d'Oie fait maison, balsamique et gelée de Pinot gris

*

Le soufflé de crustacés sur nid de pissenlits

*

Le Saumon Bömlo, sauce pistache et radis blanc

*

Le Filet de Bœuf aux Poivres rares

*

Les Bricelets, mousse au chocolat, coulis de mandarine

*

**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 ».