

## Notre Menu Découverte

55 euros

Œuf Parfait, sauce poulette

\*

Flan d'asperges de Woehlenheim au beurre blanc

\*

Râble de lapin désossé et farci aux herbes de notre jardin

\*

Trilogie de mousses aux 3 chocolats Valrhona  
(Noir Manjari, Fraise et Passion)

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

## Notre Menu Dégustation

65euros

Foie gras de Canard Nonnenmacher fait maison  
Grillé d'épeautre

\*

Flan d'asperges de Woehlenheim au beurre blanc

\*

Dos de saumon d'Ecosse « Label Rouge » au lierre terrestre

\*

Navarin d'agneau , légumes du moment

\*

Soupe de Fraises fraîches et glace vanille de Madagascar

**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 ».**