

MENU DÉCOUVERTE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Snails from Rosheim

Cress Royale, clear poultry consommé

Schnecken aus Rosheim

Kressecreme, klarem Geflügelconsommé

Arctic Char Fillet from Sparsbach

Summer vegetables, herb breadcrumbs

Verjus beurre blanc

Sparsbach Seesaiblingsfilet

Sommergemüse, Kräuterpaniermehl

Beurre Blanc mit Verjus

Aubrac Beef Fillet

Eggplant tatin, parsley girolles

Shallot and Madeira jam, reduced sauce

Filet vom Aubrac-Rind

Auberginen-Tatin, Pfifferlinge mit gehackter Petersilie und Knoblauch

Schalottenkonfitüre mit Madeirawein, vollmundiger Saft

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho

Strawberry and Meadowsweet

Variation of strawberries, Piedmont hazelnut crunch

Thyme and dill ice cream

Erdbeeren und Mädesüß

Erdbeeren Variation, Piemont-Haselnuss-Crunch

Thymian- und Dilleis

Mignardises

95 €

FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES - 37€

WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER - 37 €

MENU VÉGÉTAL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Leeks from the Riedinger Farm in vinaigrette

Egg white tartare, leek green sabayon

Lauch aus dem Riedinger-Hof mit Vinaigrette

Eiweiß-Tatar, Lauchgrün-Sabayon

Heirloom Tomatoes and Alsatian Smoked Whisky

Chutney-style tomato sorbet

Heirloom-Tomate

Geräucherter elsässischer Whisky und Tomatensorbet nach Chutney-Art

Stuffed Artichokes with Small Vegetables

Vierge sauce, dill oil

Garnierte Artischocken mit kleinen Gemüsen

Vierge-Sauce, Dillöl

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho

Apricot and Lavender

Lavender infusion in ganache and ice cream

Apricot textures

Aprikose und Lavendel

Lavendelaufguss in Ganache und Eiscreme

Aprikosen-Texturen

Mignardises

85 €

FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES - 37€

WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER - 37 €