

# MENU DÉCOUVERTE

## Éveil du Palais

### Amuse-bouche

#### Escargots de Rosheim

Royale de cresson, consommé clair de volaille

#### Filet d'Omble Chevalier de Sparsbach

Jardin de légumes d'été, chapelure d'herbes aromatiques

Beurre blanc au verjus

#### Filet de Bœuf Aubrac

Tatin d'aubergines, girolles en persillade

Confiture d'échalotes au Madère, jus corsé

*Sélection de Fromages de la Maison Lorho - 15 €*

#### Fraise et Reine des Prés

Variation autour de la fraise, croquant de noisettes du Piémont

Crème glacée au thym et à l'aneth

95 € / PERSONNE  
ACCORD METS & VINS - 3 VERRES - 37 €

# MENU VÉGÉTAL

## Éveil du Palais

### Amuse-bouche

#### Poireaux de la Ferme Riedinger en Vinaigrette

Tartare de blanc d'œuf, sabayon au vert de poireau

#### Tomates Anciennes et Whisky Fumé Alsacien

Sorbet tomate façon Chutney

#### Artichauts Luttés et Garnis de Petits Légumes

Sauce vierge, huile d'aneth

*Sélection de Fromages de la Maison Lorho - 15 €*

#### Abricot et Lavande

Lavande infusée en ganache et crème glacée

Textures d'abricot

### Mignardises

85 € / PERSONNE  
ACCORD METS & VINS - 3 VERRES - 37 €