

MENU DÉCOUVERTE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Alsatian Duck Foie Gras Raviole

Pot-au-feu broth

Elsässisches Entenstopfleber-Raviole

Pot-au-feu-Brühe

Arctic Char Fillet from Sparsbach

Variation of kohlrabi

Fish fumet mayonnaise with horseradish

Filet vom Seesaibling aus Sparsbach

Variation vom Kohlrabi

Fischfond-Mayonnaise mit Meerrettich

Alsatian Poultry

Chanterelle tartlet with vin jaune, poultry oyster

Supreme sauce

Geflügel aus dem Elsass

Pfifferling-Tartelette mit Vin Jaune, Pfaffenschnittchen

Sauce Suprême

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €

Quetsche Plum and Sencha

Ganache infused with green tea and spices

Cinnamon ice cream

Zwetschge und Sencha

Ganache mit grünem Tee und Gewürzen parfümiert

Zimteis

Mignardises

95 €

FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES - 10 CL - 39€ / NON-ALCOHOLIC - 29 €

WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER - 10 CL - 39 € / ALKOHOLFREI - 29 €

MENU VÉGÉTAL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Butternut Squash Cake

Chestnut cream, brown butter emulsion

Butternut-Kürbistorte

Kastaniencrème, Nussbutter-Emulsion

Classic French Onion Soup

Viennese bread with "Brézouard des Bagenelles" cheese

Französische Zwiebelsuppe

Wiener Brot mit "Brézouard des Bagenelles" Käse

Jerusalem Artichoke in Textures

Piedmont hazelnuts, reduced vegetable jus

Topinambur in Texturen

Piemonteser Haselnüsse, mit Reduktion von Gemüsejus

Selection of Cheeses from Maison Lorho - 15€

Käseauswahl von Maison Lorho - 15 €

Caramelized Tatin-Style Apple

Whipped ganache infused with sobacha
Spiced caramel

Karamellisierter Tatin-Apfel

Aufgeschlagene Ganache, mit Sobacha infundiert
Gewürzkaramell aus dem Bratensaft

Mignardises

85 €

FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES - 10 CL - 39€ / NON-ALCOHOLIC - 29 €
WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER - 10 CL - 39 € / ALKOHOLFREI - 29 €