



Déjeuner du fin gourmet

Entrée, Plat et Dessert 39€

Du jeudi 16 au samedi 18 avril

Salé apéritif

Céviche d'espadon à la pates de curry jaune, fraîcheur de fenouil et guacamole d'avocat

Suprême de volaille cuit en basse température, petit pois et carotte, polenta poêler et sauce au vin Jaune

Entremet chocolat et praliné

Mignardises

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Entrées

Lingot de foie gras de canard, son chutney et fraise-rhubarbe, sa brioche dorée 35€

Carpaccio de langoustine, sa marinade de petits légumes et caviar Gold, fraîcheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté 46€

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de terre et fricassée d'asperges de la ferme, sa sauce Albuféra 39€

Céviche de bar mariné au curry jaune, fraîcheur de fenouil à l'aneth et gel de citron 35€

Poissons

Quenelles et filet de truite mariné de la pisciculture de Sparshbach, ravioles de légumes collection de choux sauce curry coco 44€

Dos de cabillaud skreï cuit à la nacre, riz noir impérial comme un risotto et sauce Champagne 49€

Viandes

Suprême de pintade rôti, palet de polenta poêlé, petit pois et carotte de couleurs, jus infusé à la sarriette 46€

Filet de veau français rôti, rouleau de pomme de terre et artichaut barigoule, sa sauce Périgourdine 52€

Fromages

Assiette gourmande de Fromages (sélection du moment) 17€

Desserts

Notre forêt Noire 16€

Tartelette au citron meringué et sorbet 16€

Entremets praliné chocolat et glace noisette 16€

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Escapade gourmande

En 4 escales 84€*

En 5 escales 98€*

Mise en Bouche

*Lingot de foie gras de canard, son chutney et gel de fraise et
rhubarbe*

Ou

*Céviche de bar mariné au curry jaune, fraîcheur de fenouil
à l'aneth et gel de citron*

*L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de
terre et fricassée d'asperges de la ferme, sa sauce Albuféra*

*Quenelles et filet de truite mariné de la pisciculture de
Sparshbach, raviole de légumes, collection de choux sauce
curry coco*

Ou (pour les 4 escales)

Et (pour les 5 escales)

*Suprême de pintade rôti, palet de polenta poêlé, petit pois et
carotte de couleurs, jus infusé à la sarriette*

Tartelette au citron meringué et son sorbet

Mignardises

*Le même menu pour l'ensemble de la table

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

La symphonie culinaire

129€*

Mise en bouche

*Carpaccio de langoustine, sa marinade de petits légumes,
fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté*

*L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de
terre et fricassée d'asperges de la ferme, sa sauce Albuféra*

*Dos de cabillaud skreï cuit à la nacre, riz noir impérial
comme un risotto et sauce Champagne*

*Filet de veau français rôti, rouleau de pomme de terre et
artichaut barigoule, sa sauce Périgourdine*

Assiette de fromages

Notre forêt Noire revisité à notre façon

Mignardises

*Le même menu pour l'ensemble de la table

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers