



Menu de Pâques 2024

Menu servi les 31 Mars et 1er Avril 2024

Coupe de crémant d'Alsace rosé de la maison Paul Buecher

Servie avec son Trio d'Amuse-bouches



Poireaux confits puis grillés à la flamme,

Crèmeux de jaune d'œuf et son condiment frais



Pavé d'omble chevalier, étuvée de petits pois,

Asperges blanches sautées et émulsion aux agrumes



Sorbet à l'asperge



Pintade de la ferme Siebert, Croustillant de pommes de la terre,

Sauce aux morilles et vin jaune



Quand l'œuf fait son nid

Fraise, fromage blanc et pamplemousse

Menu : **95,- €** par personne

Accord mets & vins : **30,- €** par personne (3 verres de 10 cl)

