



Menu de Pâques 2026

Menu servi le 5 et 6 Avril 2026

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

Servie avec son Trio d'Amuse-bouches



L'œuf cuit mollet, mariné dans un jus de champignon noir et une sauce soja 10ans d'âge,

Purée d'asperges blanches, poêlée de champignons au vin jaune

Et émulsion au beurre Maître d'hôtel



Dos de cabillaud nacré, mousseline de petits pois à la menthe, lard salé et grillé sur le côté,

Coques et bouillabaisse clarifiée



Fraîcheur de pommes granny Smith et gingembre surmontée d'un espuma à l'estragon



Selle d'agneau farcie aux herbes fraîches et huitre n°2 « Cancal »,

Gnocchis, asperges vertes, réduction de jus d'agneau et salicorne



Sphère chocolatée d'un croquant de chocolat et framboises

Servie avec sa sauce chaude au chocolat Grand Cru

Menu : 100,- € par personne

Accord mets & vins : 35,- € par personne (3 verres de 10 cl)