

MENU DEGUSTATION 102 €

Servi par table entière jusqu'à 13h15 et 20h30

Fines tranches de veau et homard bleu

Quelques herbes de notre culture



Œuf de la ferme Kientz, à la neige

Sur une macédoine d'héliantis et une crème à la truffe Mélanosporum



Dos de bar sauvage rôti

Choucroute d'Alsace sauce aux deux moutardes



Escalope de foie d'oie poêlée

Embeurrée de coïng et mandarine confite



Ris de veau à la grenobloise

Crêpes parmentière à la livèche



Le festival de desserts

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.