

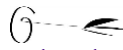


AU VIEUX COUVENT  
Alexis Albrecht

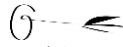
MENU DÉGUSTATION à 112 €

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

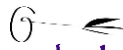
Croquette de poisson du Rhin Sauce à l'agastache



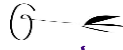
Les tomates du jardin dans tous leurs états  
Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages



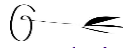
Œuf de la ferme Kientz, feuilles vertes  
Crème au parmesan et coulis au basilic



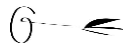
Filet de turbot sauvage poché Légumes de notre potager  
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette  
Beignet de fleur de pâtisson



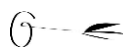
Filet d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung rôtie  
Champignons sauvages, émulsion à l'ail et au persil



Noisette de chevreuil chassé dans le Ried  
Pêches aux amandes et griespflutte



Le festival des desserts d'Alexis



Les douceurs de fin de repas

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.