

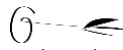


AU VIEUX COUVENT
Alexis Albrecht

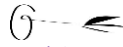
MENU DÉGUSTATION à 112 €

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

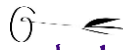
Croquette de poisson du Rhin Sauce à l'agastache



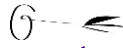
Les tomates du jardin dans tous leurs états
Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages



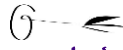
Œuf de la ferme Kientz, feuilles vertes
Crème au parmesan et coulis à la livèche



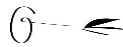
Filet de turbot sauvage poché Légumes de notre potager
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette



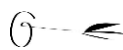
Filet d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung rôtie
Champignons sauvages, émulsion à l'ail et au persil



Noisette de chevreuil chassé dans le Ried
Quetsche séchée à la noisette du Piémont
Griespflutte



Le festival des desserts d'Alexis



Les douceurs de fin de repas

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.