

Le Menu à 44 €

La Mise en Bouche

Le Pâté en Croûte aux viandes de nos montagnes
Sorbet Carotte, Shiso Purple

Ou

Les Ravioles à la Brousse de Brebis du Chajoux
Radis Noir – Bouillon de légumes au Safran d'Alsace

Ou

Le Foie Gras de Canard en cuisson de 45mn à 45° & Echine fumée
Gelée de vin de Sureau, Tranche de Pain Noisette Abricot

Les Saint Jacques de nos côtes françaises à la Plancha
Asperges blanches d'Alsace
Fregola Sarda

Ou

La Pièce de Bœuf de race Angus élevé en Castille
Morilles Fraîches braisées au Riesling
Asperges vertes des Jardins de Provence

Ou

Le Carré d'Agneau au Four
Ratatouille Fruits et Légumes, Croustillant de Risotto au Munster Blanc
Jus de viande au citron confit

Le Plateau de Fromages ou le Choix dans notre Carte des Desserts

+ Suggestion Accord Vin au Verre (3verres) 17 €