



L'Amuse-Bouche

La Truite d'Alsace Marinée à l'Aneth et son Huitre Cuite en Gelée de Petits Légumes

OU

L'Éventail d'Asperges à la Mayonnaise à l'Ail des Ours et Copeaux d'Autruche du Sundgau

Façon Bresaola



Le Bar revu par le Chef, Compotée de Fraise et Ananas, Crème de Coriandre

OU

Le Sablé Breton au Parmesan et Gambas, Mousseline de Petits Pois



Le Granité



Le Paleron de Veau Braisé à Basse Température au Confit de Citron et Thym, Pommes Maxim's

OU

Le Dos de Volaille d'Alsace, Cromesquis aux Cèpes, Crème de Gewurztraminer Façon Vin Jaune



Le Nougat Glacé Parfumé au Safran du Château et Coulis de Mangue

OU

La Rencontre du Fenouil et de la Fraise



Les Mignardises

Prix : 79.50 €