Dégustation bistronomique

Bib Gourmand

EN 3 TEMPS : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 42€
EN 4 TEMPS : 1 entrée / 1 poisson / 1 viande / 1 dessert : 59€

(Le choix de votre dessert vous sera demandé lors de la commande)

Entrées :

- Gravlax de saumon- pommes Granny Smith |guacamole d'avocat |raisins de mer
- Tartare de tomates | mozzarella Domaine des Bufflonnes |vinaigrette pistache
- Œuf en cuisson parfaite | petit-pois | écume de roquette | chips de jambon Serrano
- Foie gras d'oie mi-cuit | chutney cerise
  (Supplément + 5€)

Plats :

- Filet de daurade | poireaux confits| beurre blanc aux œufs de truite| huile de thym
- Marmite de poissons | croûtons à l'aïoli * Intemporel & classique de la maison
- Suprême de volaille d'Alsace | pépinettes au pesto-basilic | tomates cerises confites
- Carré de veau | girolles| chou-rave | purée de jeunes carottes au gingembre
  (Supplément + 5€)

Desserts :

- Abricots rôtis au romarin | glace vanille
- Assiette de glaces et sorbets
- Baba au Rhum| sirop aux agrumes et épices | fruits de saison
- Panacotta au chocolat blanc | salade de fruits rouges | sorbet fromage blanc citronné

Assortiment fromages d'Alsace
« Fromagerie Steinmetz »
à Schirrhein
14€

Assortiment de fromages en remplacement du dessert : supplément 6€

*Menus élaborés par Jean-François ROYER en collaboration avec **Fabien MENGUS***

Sous réserve d'éventuelles modifications (Origine des viandes : Irlande-France)

Prix nets en euros – Service compris