

Menu Déjeuner

Du 3 au 6 Aout 2022

Servi uniquement le Midi du Mercredi au Samedi

25€

Mise en Bouche

Tempura de Poulet Fermier | Mayonnaise au Romarin | Ail des Ours en Pickles
Sauce Chimichuri à la Ciboulette | Menthe Fraîche
Ferme du Geroldseck - L'Herbandine – Demeter – Ferme du Bel Air

M

Truite Pochée | Eau de Fenouil et Citron Jaune | Oignon Pickles Fumé
Œufs de Truite | Huile de Colza au Foin
Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air – Truite d'Alsace

M

Flétan | Fenouil Confit | Beurre de Poisson au Sureau
Condiment d'Abricot Brulés au Raz El-Hanout | Huile d'Olive
Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré

ou

Pulled Pork | Condiment à la Figue | Jus Brun Barbecue
Oignons Frits | Pomme Château Frit
Ferme du Bel Air – Ferme du Geroldseck

M

Abricot Rôti | Eau d'Abricot au Romarin | Pollen
Mascarpone Glacée | Miel | Gaufrette
Ferme Saint-Désiré - La Cigogne - Mie du Limon – Ferme du Bel Air

M

1 Mignardise

Meringue au Piment d'Espelette | Fraises Fraîches
Gel de Fraise Pimenté | Crème Montée | Amandes Caramélisées
Ferme du Bel Air - Valhrona

22€/ 3 Accords

14€/ 3 Demis Accords

Nos menus sont uniques et ne peuvent être modifiés