

Nous vous proposons ici notre menu 100 % Locavore qui met en avant notre terroir alsacien.

Maraîchers : Le carré du Ver Luisant, Marthe Kehren,

La Fair Ma part, Jean Michel Obrecht

Pêche du Rhin : Jérémy Fuchs

Boucherie : Christine Spiesser

Les herbes de notre jardin, les épices alsaciennes, et nos fermentations viennent condimenter et sublimer vos plats.

3 plats salés + chariot de gourmandises : 42 euros

.eifn.

Mise en Bouche

•

Jardin aux Légumes d'Automne

•

Pomme et Rutabaga, Sabayon gourmand,

Poutargue de Sandre du Rhin

•

Silure du Rhin ou Magret de Canard

Jus de civet végétal, betteraves

•

Chariot de Gourmandises

Menu du 23 Novembre au 9 Décembre 2022

Formule «Midi » servie du mercredi au vendredi, hors jours fériés

Voici une esquisse de notre menu de « Fêtes » soir et week-end,
qui met en valeur la saisonnalité du terroir français.

En produits saisonniers invités vous y retrouverez les agrumes
Bachès et ceux de la maison du Citron à Menton, le Mont d'Or ou
encore du ris de veau du Limousin.

Menu 4 plats salés + chariot de gourmandises : 66 euros

.eifm.

Mise en Bouche

•

Omble Chevalier en Ceviche, émulsion à la genièvre

•

Navets en Texture, Agrumes, Œufs de Poissons

•

*Mont d'Or très très gourmand,
Coeur de Ris de Veau du Limousin
(supplément Truffes de Bourgogne : 15 euros)*

•

Civet mais ... de Betteraves

•

Chariot de Gourmandises

Ce Menu « Fêtes » est servi le mercredi, jeudi et vendredi midi,
jusqu'au 31 Décembre