

Il y a plusieurs Automne.  
Ce Menu est un hommage à nos vendangeurs, à la fin de l'été,  
et au début du règne forestier.

.eifm.

Fraîcheurs et Gourmandises

Amuse-Bouche

Service du Pain

•

Poireaux Fondants, Tomme de Brebis,

Œuf de Truite d'Alsace

*Touche Mitaine 2019, Montlouis sur Loire, Xavier Weisskopf*

•

Panisse condimentée à la Marocaine

*Coume de Maliès 2021, Corbières, Domaine Balansa*

•

C'est sa pleine saison : La Moule de Bouchot

*Niderwind, Vin sec de Strasbourg*

•

Cèpes des Vosges, condiments Maltés

*Maranges, Sur les Bois 2019, Bourgogne, Les frères Bonnardot,*

•

Hommage aux Vendangeurs

*La Fine Bulle, Pétillant Naturel d'Auxerrois et Muscat,*

*Heiligenstein, Domaine Goepp*

•

Quetsches, Noix et Pinot Noir

Mignardises

**Menu Unique en 10 gourmandises : 84 euros**

**Accord des Vins en 5 étapes : 42 euros**