

Maraîchers : Le carré du Ver Luisant, Marthe Kehren,
La Fair Ma part, Jean Michel Obrecht
Poisson : Les sources du Heimbach, Wingen sur Moder et Jérémy
Fuchs pour la pêche du Rhin
Boucherie : Christine Spiesser
Les herbes de notre jardin, les épices alsaciennes, et nos
fermentations viennent condimenter et sublimer vos plats.

.eifm.

Mise en Bouche

•

La betterave en fraîcheur

•

Ramen végétal aux shiitakés d'Alsace

•

Blanquette de légumes racines, Omble chevalier fumé

ou

Parmentier de Sanglier

•

Chariot de Gourmandises

Menu du 19 au 27 Janvier 2023

Formule «Midi » servie le jeudi et vendredi, hors jours fériés

3 plats salés + chariot de gourmandises : 42 euros

Voici une esquisse de notre menu de « Hiver » 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, la Noix de Saint-
Jacques des côtes Bretonnes, entre autres gourmandises.

.eifm.

Mise en Bouche

•

Céleri fondant, Noix de Saint Jacques, fraîcheur d'Agrumes

•

Satellite de Courge iodé

•

Coussins de légumes racines, sauce au vin Jaune

(supplément Truffes du Périgord : 15 euros)

•

Chou-rouge en Texture,

Kefta de Sanglier aux épices de chez nous

•

Chariot de Gourmandises

Ce Menu « Esquisse » est servi le jeudi et vendredi midi, jusqu'au
10 Février 2023

Menu 4 plats salés + chariot de gourmandises : 66 euros