



Servi le dimanche 26 Mai à midi

42 €

Trilogie d'amuses bouches

*Terrine de foie gras mi-cuit de canard
Chutney aux poires et gingembre, Gelée au gewurztraminer*

ou

*Tataki de thon au sésame wasabi et son tartare de st Jacques
Brunoise d'avocat à la mangue*

*Filet de st Pierre cuit vapeur sur lit d'asperges blanches de la ferme
Rieffel, beurre nantais au safran d'Alsace*

ou

Filet mignon de veau façon Rossini

*Tartelette chocolat framboises
et son sorbet à la framboise*

ou

*Soupe de fraises d'Alsace aux kumquats confits
et son sorbet marbré rhubarbe fraise*

