

Menu INTUITION

L'éloge du territoire nous plonge dans les traditions Alsaciennes. Dans nos souvenirs, les saveurs abondent. Un appel à la découverte de notre être profond.

Eierckueche d'escargots, embeurré d'ail des ours, charcuterie des Belles Vosges.

La betterave, Umeboschi et Sichuan.

En Bouillon, les **Büwespätzles** se confondent de ravivant champignon.

L'essence d'un fumage aquatique

Le Pain, La source du Vivant.

Farines anciennes et le beurre aéré fleur de sel.

La Truite,

Pollen, huile sapin en sève légère, vinaigre de framboise, citron de hier à aujourd'hui et le coulis de pourpier.

OU

Les asperges Blanches cuitent en Baeckeofe.

Lard, truffe, céleri.

L'Omble.

Confit et Beurre noisette au Carvi, l'oignon et la feuille d'Épinard, œufs de saumon de fontaine et la sauce « Précieuse ».

OU

L'agneau en croûte.

Morilles, ail des ours.

Vers le sucré se dessine la gourmandise d'une matière amusante, frivole de languissage.

Pause fromagère.

Pomelos et les herbes poivrées glacées.

En salade et jus vivifiant.

Sucreries

La Madeleine.

MENU INTUITION 48 Euros TTC