

menu SENSATION

Eloge du Territoire.

Le Dolline, tartare de chevreuil, œufs de saumon de fontaine.
La Betterave, rencontre le poivre de Sichuan et l'Umeboschi.
L'Eierckueche, Crêpe soufflée en fricassé d'escargots et légumes hivernaux.

Truite Fumée, Raifort, Riesling, oignon, œuf de truite.
Dampfnudle de mamie Gabi.
Gebradeldi, Biebeleskäse.

« Pain Vivant »
Pain de campagne au blé ancien d'Alsace.
Beurre « Pain d'hier».

L'eau

Saint Jacques, salsifis, cochon, sauce Périgueux.

Omble confit à la rose, oignon grelot, œufs de brochets. « Sauce Précieuse »
Beurre toasté au carvi.

La Terre

Faon de biche, trompette, et fruit acide.
Büwespätzle et caillette au lait d'ail.

Les sucres

Flan croquant à la cardamome, pomme confite, citron caviar.
Amande en Fraîcheur.

Les délicatesses.
Madeleine au chanvre d'Alsace.
Cannelé, Schnaps du voisin.
Bol de fruit, Kaki condimentée.

Cent huit Euros

menu SENSATION

Praise of the Territory

Le Dolline, dear tartare, roe fisch.
Beetroot, meets Sichuan pepper and Umeboshi.
Eierckueche, soufflé pancake with fricassée of snails. And winter vegetables

Smoked trout, horseradish, Riesling, onion, trout roe.
And Grandma Gabie's Dampfnudle.
Gaebredeldi with Biebeleskase.

"Living Bread"

Südbrot, cereal chimera, country bread with ancient wheat and white bread.
"Yesterday's Bread" butter.

Water

Scallops, salsifis, sauce Perigueux

Confit char, pike roe, "Precious Sauce," rose oil, and caraway toasted butter.

Earth

Fawm, caillette, black trumpet, red fruits fermented and intense jus.
Büwespätzle, garlic milk.

.

Sugars

Apple, crunshy flan and green citrus.

Delicacies

Alsace hemp Madeleine.
Canelé, Whiskies from the Bertrand distillery.
Bowl of fruit.

One Hundred and Eight Euros