

**MENU DECOUVERTE**  
**pour l'ensemble de la table**

**2 entrées / plat / dessert**  
**Accord mets et vins**

**52 €**  
**24 €**

Butternut bio du village, haddock, moules de Bouchot et crème au curry

\*\*\*

Champignons du moment poêlés au lard paysan,  
graines caramélisées et jus au miso d'orge

\*\*\*

Filet de veau français doré au beurre, légumes du jour, sarrasin et jus de cuisson

\*\*\*

Sablé aux abricots et reine des prés, glace au miel

**MENU DEGUSTATION**  
**pour l'ensemble de la table**

**entrée / poisson / sorbet arrosé / viande / fromage / dessert 64 €**  
**Accord mets et vins 29 €**

Foie gras de canard fermier, confit de citron et endives

\*\*\*

Omble chevalier blanc des sources du Heimbach

\*\*\*

Jus de moules au curry doux, poireaux et champignons de Colmar

\*\*\*

Sorbet arrosé

\*\*\*

Filet d'agneau Label Rouge du Bourbonnais, sarrasin, chanterelles, jus de cuisson

\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*

Gourmandise au chocolat Elianza Cluizel