



CONFESSION D'UN CUISINIER

148 €

L'éloge du territoire en quelques bouchées

~

Pour vous ouvrir l'appétit et si nous vous racontions...

« Shabu-shabu de Chevreuil, Algues
& Champignons en textures »

~

Langoustine

En fine découpe, Ajo Blanco, pêches, verveine et amandes

~

Ormeau élevés en pleine mer

Sauté meunière, nage de coquillage, chou rave,
algues et safran

~

Barbue pêchée par mon ami Stéphane

Lichette flammée, artichaut à la Barigoule,
sauce vierge à l'armoise

~

Fleur de Courgette farcie au Tourteau

Consommé de tomates anciennes au gingembre,
carvi et citronnelle

~

Coquelet de tradition alsacienne

Poitrine cuite en croûte, ballotin de cuisse au Foie Gras et
truffe d'été, coeur de sucrose rôti, condiment "Salsa Verde"

~

Sélection de fromages affinés par la Maison Lorho
(supplément 20 euros)

~

Framboise

En fine tartelette gourmande à la Fleur de Sureau

~

Quelques Mignardises

Les accords vins en 6 verres (10cl) 78 euros

Les accords sans alcool en 6 verres (10cl) 50 euros

Les accords Grands Vins Prestige - voir avec notre Sommelier

Les produits peuvent être adaptés selon les arrivages

Prix net, service et taxes compris



CONFESSION D'UN CUISINIER

148 €

Loblied auf die Region in wenigen Bissen

~

Um Ihren Appetit zu wecken, erzählen wir Ihnen...

„Shabu-Shabu vom Reh mit Algen und Pilzen in
verschiedenen Texturen“

~

Die Langustine

Fein geschnitten, Ajo Blanco, Pfirsiche,
Eisenkraut & Mandeln

~

Im offenen Meer gezüchtete Seeohr

Meunière-Art gebraten, Muschelbrühe, Kohlrabi,
Algen & Safran

~

Von meinem Freund Stéphane gefangene Glattbutt

Flammierter Lichette, Artischocken à la Barigoule,
Sauce vierge mit Beifuß

~

Zucchini-Blüte, gefüllt mit Krabbenfleisch

Consommé aus alten Tomatensorten mit Ingwer,
Kümmel und Zitronengras

~

Hähnchen nach elsässischer Tradition

Brust in Kruste gebacken, Keule mit Foie Gras und
Sommertrüffel, gebratener Sucrine-Kern,
Salsa Verde als Beilage

~

Sélection de fromages affinés par la Maison Lorho
(supplément 20 euros)

~

Himbeere

In einem feinen Gourmet-Törtchen mit Holunderblüten

~

Einige kleine Köstlichkeiten

Les accords vins en 6 verres (10cl) 78 euros

Les accords sans alcool en 6 verres (10cl) 50 euros

Les accords Grands Vins Prestige - voir avec notre Sommelier

Les produits peuvent être adaptés selon les arrivages

Prix net, service et taxes compris