



135 €

Foie gras d'oie

En terrine mi-cuite, en croute de poivres, condiment cerises

Petits pois

En panacotta, pickles d'oignons au vinaigre de framboise

Escargots de la Weiss

Poêlés à l'ail et herbes du jardin, chou rave façon risotto

Truite de Charles Murgat

Juste saisie, rattes confites / céleri branche et groseille à maquereaux

Œuf Mollet

Champignons de Colmar en texture / herbettes et fleurs du jardin

Agneau de Sisteron

Selle rôtie au foin, artichaut en texture / jus à la sarriette

Munster « gonflé »

Fromage préparé au Marc de Gewurztraminer / raisins & cumin

Ou

Assiette de fromages de la Vallée de Lapoutroie

Moyennant un supplément de 12.00€uros

Fruit du moment... Nous consulter...

Brouilles & canailleries de fin de repas...

Votre restaurant s'engage à reverser 10% du « BON MENU » à l'association

« À table, les soignants ! »



Partagez votre expérience avec le #lebonmenu