

# L'EXPRESSION

L'Alsace en quelques bouchées

Le Filet d'anguille « au vert »  
légèrement fumée et laquée aux agrumes

Le Canard Colvert de nos chasses,  
églantines des vignes

Le Cèpe des Vosges au naturel, lait de châtaignes torréfiées

L'Omble chevalier nacré à la cire d'abeille  
Vinaigrette tiède au miel et huile de sapin

Les Ecrevisses sauce au sang,  
caillette d'écrevisses et champignons oxydés

« L'Insolite » le roi des forêts Alsaciennes en tartare  
Caviar Oscietre « Maison Kaviari »

La noisette de chevreuil de nos montagnes,  
berawecka et chutney de fruits secs

*ou*

Le Faisan de nos chasses cuit à plat,  
choucroute caramélisée au raifort et jus du faisan en cocotte

Le Munster et le cumin à manger du bout des doigts

La Châtaigne grillée de nos forêts et agrumes de chez Bachès,  
crème glacée à la châtaigne

La Figue noire juste tiédie, vinaigrette framboise  
Crème glacée feuille de figuier

L'Alsace gourmande

Dans un souci d'amélioration du bien-être de nos collaborateurs,  
ce menu est servi pour l'ensemble des convives, jusqu'à 13h00 pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner.

Trois cent quarante-cinq Euros