Exemple de menu

***

Mise en bouche
Carpaccio de Saint Jacques, citron yuzu, huile d'olive
et piment d'Espelette

ou

Velouté potiron et fruits d'automne façon Paul Bocuse
Crémant Rosé bio Domaine Schwartz Jean Luc Itterswiller

***

Foie gras poêlé, figue rôtie sur sa tranche de pain d'épices
Vin de foin de Montagne, La Cuvée Vosgienne

***

Duo de sandre et féra, chou juste croquant et sauce homardine
Sentinelle, cru du Fruehmess Riesling 2017 Rémy Kieffer Itterswiller

***

Tournedos de bœuf de la plaine d'Alsace
Légumes de saison et petite ratte au bibelskäs
Crépuscule, Pinot Noir rouge 2017 Rémy Kieffer Itterswiller

***

Fromages affinés
Montelciego Réserve 2015 Rioja Espagne

***

Dessert au choix de la carte ou des suggestions du moment
Café

***