



# Menu de Pâques à 56 €

Amuse bouche



Foie gras d'oie entier fait maison, pain au sureau, gelée à la rhubarbe

*Enteleber nach Art des Hauses, Holunder-Brot, Rhabarbergelee*

ou

Asperges blanches d'Alsace tièdes, vinaigrette, Jambon Pata Negra

*Spargeln aus Elsass, Vinaigrette und Pata Negra Schinken*

ou

St Jacques et Gambas à la plancha, Salade et graines torréfiées Bio d'Alsace

*Jacobsmuscheln und Gambas auf der plancha, Bio Salat aus dem Elsass*



Granité à la rhubarbe



Filet de veau en croûte, ail des ours, purée de céleri, légumes printaniers

*Kalbsfilet in Kruste, Bärlauch, Sellerie Püree, Frühlings Gemüse*

ou

Sandre rôti sur peau, crème de morilles, riz Noir Vénéré et asperges vertes

*Zander mit Morcheln Rahmsauce, Grüne Spargeln und Schwarzer Reis*



Carpaccio de Fraises Bio, rhubarbe confite, Crème légère à la mascarpone

Sorbet fraise express

*Frühlings Dessert mit Rhabarber, Erdbeeren aus Frankreich*

ou

Crème brûlée, flambée à la fleur de sureau, sorbet sureau

*Crème Brûlée flambiert mit Holunder Schnaps und Holundersorbet*

