

Menu Or

Prix :49,00€

Entrée

Foie gras de canard au naturel, chutney selon l'inspiration du Chef

OU

Gravlax de saumon aux épices douces, nid de légumes croquants

****

Plat

Mignon de porc, jus au Pinot Noir d'Alsace, pommes röstis

OU

Dos de cabillaud, sauce safranée, crumble de légumes, tuile croquante

****

Dessert

Macaron de framboise et sa touche givrée

OU

Coulant au chocolat, sorbet aux délices des iles