

Apéritif - Chef Martine Holveck

Prix :19,00€

Pièces chaudes

Cuillères d'escargots en persillade

Mini dampfnudles au fromage de chèvre et pesto d'ail des ours

Petites tartes flambées

Pièces froides

Kougelhopf salé aux lardons et aux noix

Petites mauricettes variées

Cassolettes de fromage frais, ciboulette, lard fumé et pomme grenaille

Petite salade de choucroute crue, huile et pétales de noisettes

Saumon légèrement fumé, chiffonnade de céleri branche en fine rémoulade

OU

Pièces chaudes

Mini dampfnudles au fromage de brebis et au pesto de roquette

Mini chaussons de champignons

Samossa de légumes, feuilles de kafir

Burgers de volaille, oignons rouges et tomme fermière

Pièces froides

Panna cotta à la citronnelle et au lait de coco, gambas poêlées

Duo de pois frais et de lentilles beluga, crème de raifort

Mousse de carottes nouvelles, pignons de cèdre

Tartare de truite fumée au yaourt fermier

Du côté de chez Anne

OU

Pièces chaudes

Mini tourte vosgienne

Petites galettes de pomme de terre, saumon fumé par nos soins, méli-mélo d'herbes du jardin

Petit potage d'ortie, cappuccino

Pièces froides

Crémeux de fanes de radis, radis marinés au poivre de Timut

Brunoise de légumes marinés à l'huile d'olive de Calabre, fromage frais au cumin

Carpaccio de St Jacques, huile de sésame torréfiée, graine de nigelle

Rouleau de printemps, aux herbes sauvages et au Serrano

OU

Pièces chaudes

Mini tourte vosgienne

Petites galettes de pomme de terre, pommes et boudins

Feuilleté de champignons

Beignet de courge butternut aux éclats de noisettes

Pièces froides

Saumon d'élevage biologique mariné au gingembre frais

Tartare de truite au yaourt fermier et ciboulette

Huître en gelée verte et yuzu, panna cotta de raifort, betterave rouge et œuf de truite