



Formule Seniors Expression à 85 € boissons comprises.

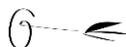
Menu entrée, plat, dessert. Un apéritif, deux verres de vin en accord, de l'eau et une boisson chaude.

À partir de 60 ans.

N'est pas servi le samedi soir, dimanche midi et jours fériés.

Sur réservation.

Espuma de courges et graine de courge caramélisées



Fines tranches de veau au thon

Quelques herbes de notre culture et sauvages



Goujonnettes de silure vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette

Légumes de notre potager



Soupe de coïng au vin de framboise glace yaourt

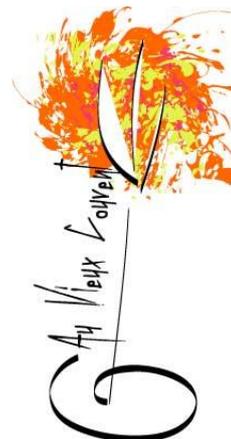
Croustillant de graine de courges



Les douceurs de fin de repas

Afin de préserver nos équipes le service se termine  
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.



Formule Prestige à 105 € boissons comprises.

Menu trois plats et festival de desserts.

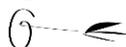
Un apéritif, trois verres de vin en accord, de l'eau et une boisson chaude.

À partir de 60 ans.

N'est pas servi le dimanche midi et jours fériés.

Sur réservation.

Espuma de courges et graine de courge caramélisées



Carpaccio de bœuf Schum de citron  
Quelques herbes et fleurs de notre culture et sauvages



Oeuf de la ferme Kientz sur un lit de feuilles verte  
Crème au parmesan et coulis à la livèche



Eclaté de chevreuil chassé dans le Ried  
Polenta moelleuse au mascarpone et champignons sauvages



Le festival des desserts d'Alexis



Les douceurs de fin de repas

Afin de préserver nos équipes le service se termine  
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.



Formule Jeunes Prestige à 105 € boissons comprises.

Menu trois plats et festival de desserts.

Un apéritif, trois verres de vin en accord, de l'eau et une boisson chaude.

N'est pas servi le dimanche midi et jours fériés.

Sur réservation.

Espuma de courges et graine de courge caramélisées



Carpaccio de bœuf Schum de citron  
Quelques herbes et fleurs de notre culture et sauvages



Œuf de la ferme Kientz sur un lit de feuilles verte  
Crème au parmesan et coulis à la livèche



Eclaté de chevreuil chassé dans le Ried  
Polenta moelleuse au mascarpone et champignons sauvages



Le festival des desserts d'Alexis



Les douceurs de fin de repas

Afin de préserver nos équipes le service se termine  
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.



Formule Excellence à 145 € boissons comprises.

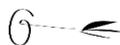
Menu quatre plats et festival de desserts.

Un apéritif, trois verres de vin en accord, de l'eau et une boisson chaude.

N'est pas servi le dimanche midi et jours fériés.

Sur réservation.

Espuma de courge et graine de courge caramélisée



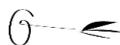
Silure du Rhin fumé par nos soins

Bouquet d'herbes de notre culture et sauvages



Œuf de la ferme Kientz à Ebersheim

Sur un lit de feuilles vertes crème au parmesan et coulis à la livèche



Dos de bar sauvage rôti Légumes de notre potager

Beurre mousseux caviar de persil plat

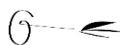


L'éclaté de chevreuil chassé dans le Ried

Polenta moelleuse au mascarpone et champignons sauvages



Le festival des desserts



Les douceurs de fin de repas

Afin de préserver nos équipes le service se termine  
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Menu donné à titre indicatif, sous réserve de modification.