

MENU DE PÂQUES - AVRIL 2025

Menu à 65€ : Mise en bouche – 2 plats – dessert

Menu à 90 € : Mise en bouche – 3 plats – dessert

Mise en bouche



Asperges, Truite d'Heimbach, émulsion fumée

Ou

Foie gras de canard, compotée d'airelles



Filet de bar à la vapeur, viennoise d'herbes et citron vert, sabayon pamplemousse,
chou rouge veiné, poudrée d'hibiscus



Râble de lapin rôti farci de tomates confites, garniture printanière, jus de thym frais,
moutarde de Meaux

Ou

Poule Geline, « dessus dessous », carotte, amarante, sauce crème vin jaune



Sorbet mirabelle, biscuit spéculoos



Œuf de Pâques en surprise, coulant praliné

Ou

Fraises macérées au nectar de fruits rouges, sorbet Mara des bois



Les petits fours



Les Bas-Rupts
HOTEL & GASTRONOMIE