

# “TERROIR SUBLIME®”

Au Choix ...

**Le Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre  
Gelée de Poivres Fauves,  
Tastou aux Cerises de l'An passé**

**ou**

**Les Asperges et Poireau Grillé de Plein Champ  
Herbes du Jardin de Curé**

**ou**

**L'Oreiller Moelleux de Mousserons et de Morilles**

*Une Symphonie Végétale et Soyeuse, Imaginée en 1978, Retour d'un Voyage en Chine*

~~~

**Le Saumon “en Papier”**

**Relevé d'une Nage au Maïs Praslin, Petits Légumes Potagers**

**ou**

**La Fine Toastée de Pied de Cochon, aux Crevettes  
Salade à l'Anguille Fumée et Crème de Persil**

**ou**

**La Tourte Chaude de Canard à Peine Sauvage à la Royale,  
Feuilles de Chou et Copeaux de Poire à la Truffe**

~~~

**La Pêche Blanche au Naturel, une Quenelle de Glace Crémeuse à la Verveine,  
et le Coulis de Framboises d'Eugénie**

**ou**

**Le Gâteau Mollet du Marquis de Béchamel  
et la Glace Fondue à la Rhubarbe**

**Un Compromis Sensuel entre Soufflé et Crème Renversée**

139 €

Les Vins de nos Vignes de Bachen

Vous sont Gracieusement Servis (un verre sur chaque mets)

Pour Accompagner Allègrement ce Menu Emblématique

Nos Sommeliers vous suggèrent un nouvel Accord “Mets & Beaux Vins”,  
à découvrir, avec un supplément de 16 €/personne

Prix Net T.T.C

Avril 2019