

“TERROIR SUBLIME®”

Au Choix ...

**Le Foie Gras de Canard Fermier Cuit au Coin de l'Âtre
Gelée de Poivres Fauves, Tastou à la Truffe**

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, Légumes-Joujoux de Jardin

ou

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

ou

**Le Pigeonneau à la Cheminée
Rôti en Bécasse**

**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,
Glace Fondue à la Rhubarbe**

143 €

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

Octobre 2019