

Le Déjeuner de la Cour d'Alsace

Proposé au déjeuner du mercredi au vendredi

Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) à 42,-€

A la carte : entrée à 14,-€, plat à 24,-€, dessert à 12,-€

Entrées

Marbré de saumon gravlax au nori, guacamole à la coriandre

ou

Burrata di Buffala, salade de tomates multicolores et Pesto 

ou

Chiffonade de mortadelle, foccacia aux graines

Crème de burrata à la truffe

Plats

Sébaste en bouillabaisse

Fenouil confit, pommes de terre au safran

ou

Pluma de Castille, artichaut poivrade en purée


Tempura d'artichaut

ou

Vitello Tonnato, roquette et Parmesan

Pommes confites aux oignons

ou

Gyoza aux légumes, vinaigrette à la cacahuète 

Risotto de courgettes jaunes et vertes aux olives

Desserts

Vacherin glacé vanille/fruits rouges, crème anglaise

ou

Chocolat Jivara, croquant praliné, espuma menthe

ou

Tartelette citron meringuée, crème légère parfumée à la vanille



Le Déjeuner de la Cour d'Alsace

Proposé au déjeuner du mercredi au vendredi

Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) à 42,-€

A la carte : entrée à 14,-€, plat à 24,-€, dessert à 12,-€

Entrées

Marbré de saumon gravlax au nori, guacamole à la coriandre

ou

Burrata di Buffala, salade de tomates multicolores et Pesto 

ou

Chiffonade de mortadelle, foccacia aux graines

Crème de burrata à la truffe

Plats

Sébaste en bouillabaisse

Fenouil confit, pommes de terre au safran

ou

Pluma de Castille, artichaut poivrade en purée

Tempura d'artichaut


ou

Vitello Tonnato, roquette et Parmesan

Pommes confites aux oignons

ou

Gyoza aux légumes, vinaigrette à la cacahuète

Risotto de courgettes jaunes et vertes aux olives 

Desserts

Vacherin glacé vanille/fruits rouges, crème anglaise

ou

Chocolat Jivara, croquant praliné, espuma menthe

ou

Tartelette citron meringuée, crème légère parfumée à la vanille

