

# Menu Inspiration

# L'Œuf bio de la Ferme Richart

Dans l'esprit d'une Flammekueche revisitée

### L'Omble Chevalier

Gnocchi à l'Ail des ours, Morilles et Asperges vertes de la ferme Heckmann

# La Blonde d'Aquitaine

Faux-filet, croustillant d'Asperges blanches, jus corsé à la Moutarde violette d'Alsace

### La Rhubarbe d'Alsace

Variation autour de la Rhubarbe, crème glacée au Miel IGP de Sapin de l'apiculture Hatsch, nuage de Bibeleskaes

75 €.

Le Menu Inspiration est servi à l'ensemble de la table.

Cette carte est disponible uniquement le soir.