



## MENU « ALL INCLUSIVE »

Préambule

Fleur betterave, oeuf de brochet sur plancton & raifort

Feuille à feuille sur sève de laitue & anguille du Rhin

Truite Ikejime & persil simple

Veau fermier sur la braise, oca & choux variés

ou

Jeu d'héliantis & truffe

Tangelo foisonné & mandarine,

Curiosités en point final

150.- € par personne  
boissons comprises (sans apéritif)

**Ce menu est donné à titre d'exemple,  
il varie selon nos inspirations.**

Offre valable lundi, vendredi et samedi au déjeuner,  
jeudi et dimanche au dîner, hors jours fériés et veilles de jours fériés