

MENU LES JARDINS DU KOBELSBERG

*Une ode au monde végétal, que nous cultivons avec amour chaque jour
Condimentée si besoin par les mondes lacustres et carnés.
Fruit d'un long cheminement sculpté au fil des ans,
voici notre lecture impromptue de saveurs éphémères,
une cuisine d'instinct et d'instant
captant sur le fil les merveilles de mon jardin.
De la délicatesse fragile à la puissance tellurique,
je vous en livre aujourd'hui ma vision personnelle et poétique,
parmi les 350 végétaux de nos jardins du Kobelsberg en ce mois*

Première étincelle

Bonbon de tomate totalement givré

Leçon de chose

Pleurote bouton d'or & courge d'albenga

Haricot, souffle iodé

Tomate les braises du jardin

Fenouil à la flamme

Umami de tomate

Melon en profondeur

Derniers éclats

165.- € 8 assiettes

La carotte fait son foin 23.-€

GRANDE SYMPHONIE

Entre cultures de nos jardins, cueillette sauvage et rencontres,
notre déclaration d'amour à Riquewihr et à l'Alsace.

Prélude *

Bonbon de tomate totalement givré *

Leçon de chose *

Pleurote bouton d'or & courge d'albenga *

Sandre ikejime, fenouil & jus torréfié

Homard bleu entre feu et frisson

Ecole buissonnière de mes premiers souvenirs de vacances en Bretagne

Boeuf, les braises du potager *

Umami de tomate

Melon en profondeur *

Derniers éclats *

185.- € Anthologie (menu intégral)

128.- € Premières impressions : plats signalés avec *

(tous les jours sauf le samedi soir)

La carotte fait son foin 23.-€

PREMIER PAS AU JARDIN

*Une respiration d'été, quatre créations végétales,
cueillies chaque matin pour une expérience fraîche & lumineuse*

Prélude

Fleur de betterave, raifort & plancton

Haricot, souffle iodé

Fenouil à la flamme

Melon en profondeur

Derniers éclats

59.-€

Menu servi au Déjeuner, juillet & Aout 2026