

## MENU LES JARDINS DU KOBELSBURG

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.

165.- € 7 assiettes

# GRANDE SYMPHONIE

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

Prélude \*

Feuille à feuille sur sève de laitue & brochet fumé \*

Asperge fumée lacustre  
(caviar Kaviari en supplément)

Navet à Collet rose & jus complexe\*

Sandre ikejime, betterave en relief & jus torréfié \*

Homard bleu, écume de tête, cardamine  
Ecole buissonnière de mes premiers souvenirs de vacances en Bretagne

Veau sur la braise, sous-bois d'ail des ours \*

Mémoire du sol, souffle du froid

Oh bouleau ! \*

Derniers éclats \*

185.- € Anthologie (menu intégral)

128.- € Premières impressions : plats signalés avec \*  
(tous les jours sauf le samedi soir)

Caviar Kaviari en supplément 5€ le gramme

## PREMIER PAS AU JARDIN

Prélude

\*\*\*\*

Feuille à feuille sur sève de laitue & brochet fumé

ou

Navet à Collet rose & jus complexe

\*\*\*\*

Céleri à s'y tromper, fleur d'ail des ours

ou

Sandre ikejime, betterave en relief & jus torréfié

\*\*\*\*

L'effet Papillon

\*\*\*\*

Derniers éclats

59.- € 3 assiettes

Servi le midi vendredi, samedi et lundi, sauf jour férié