

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 *

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 *

Clair-obscur végétal

Rosée verte au jardin *

Derniers éclats *

185.- € Anthologie (menu intégral)

128.- € Premières impressions : plats signalés avec *

(tous les jours sauf le samedi soir)

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

Chou pomme, lumière d'épices

Fenouil à la flamme

Rosée verte au jardin

Derniers éclats

59.-€

Menu servi au Déjeuner, juillet & Aout 2026