

## 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

\*\*\*\*\*

Trompe d'Albenga - l'automne

\*\*\*\*\*

Truite Ikejime & Fenouil à la flamme

\*\*\*\*\*

Melon en profondeur

\*\*\*\*\*

Derniers éclats

59.-€

Menu servi au Déjeuner en Septembre

LA TABLE DU GOURMET

# 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 \*

Trompe d'Albenga - l'automne\*

Pleurote bouton d'or

Sandre ikejime, fenouil & jus torréfié

Homard bleu entre feu et frisson

Ecole buissonnière de mes premiers souvenirs de vacances en Bretagne

Chevreuil rouge d'épices, jardin & sous bois \*

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.-€

## 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.- € 8 assiettes

La carotte fait son foin 23.-€