PREMIER PAS AU JARDIN

Une respiration d'automne, quatre créations,
cueillies chaque matin pour une expérience fraiche & lumineuse

Prélude

****

Fleur de betterave, raifort & plancton

****

L'accord improbable, brocolis-kiwi-oca

****

Omble chevalier & Fenouil à la flamme

****

Sous les feuilles

****

Derniers éclats

59.-€

Menu servi au déjeuner
du 6 novembre au 23 novembre

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 & sève de laitue, fumé du lac *

Navet violet, bourgeons de baselle,
hollandaise aux agrumes *

Trompe d'Albenga - l'automne *

Homard bleu entre feu et frisson

Ecole buissonnière de mes premiers souvenirs de vacances en Bretagne

Anguille du Rhin laquée

Chevreuil rouge d'épices, jardin & sous bois *

Citrouille, le cinquième goût

L'effet papillon *

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 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.

165.- € 8 assiettes