

MENÚ DEGUSTACIÓN

— Alsacia —

50 €

[IVA INCLUIDO]



Canapés y su copita de Pinot Gris de la bodega Turkheim

“Tarte flambée” a la manera del chef: tarta *flammkuchen*
Ballotine de salmón marinado con *Chantilly* de eneldo y su *bretzel*
 Salteado de gambas y espárragos con el típico *pain d'épices*

Velouté de patata, queso Munster, uvas pasas y crujiente de tocino

Trilogía de foie gras:

Vasito de foie, higos y su *gelée* de *Gewürztraminer*
 Foie gras a la plancha con su *mauricette* de amapola y reducción de *vin chaud aux agrumes*
Bombón crujiente de mi-cuit de pato con carquiñolis de avellanas,
compota de manzana y jamón de pato

Sorbete digestivo de pera con su
 compota de peras caramelizadas al anís verde

Choucroute del mar con patata al azafrán

Pato confitado acompañado de *kouglof* de nueces
 y puré de zanahorias con su jugo de miel

Tarta alsaciana con almendras y
 su helado de cerezas *griotinnes*

Café y sus sablés:
Bredele, Linzele y Spritz

TASTING MENU

— Alsace —

50 €

(VAT INCLUDED)



Selection of canapés and a glass of *Pinot Gris* from Cave Turkheim, including:

My version of *tarte flambée*, also known as *flammkuchen*

Marinated salmon *ballotine* with fennel *Chantilly* and its *bretzel*

Sautéed prawns and asparagus with the traditional *pain d'épices*

Smooth cream of potato soup with Munster cheese, *sultanas* and crispy *pancetta*

Trio of duck:

Panacotta of duck, figs and a *gelée* of Gewürztraminer

Grilled duck foie gras with a poppy seed *mauricette* and a reduction of *vin chaud aux agrumes*

Crunchy mi-cuit of duck with hazelnuts *carquinyols*, apple compote and duck ham

Pear sorbet with caramelized aniseed pears

Choucroute of the seashore with crushed saffron potatoes

Confit of duck served with walnut *kouglof*, carrot *purée* and a honey jus

Alsatian tartelette with almonds and *griottine* ice cream

(*griottines* are cherries macerated in Kirsch)

Coffee and little treats: *Bredele*, *Linzele* and *Spritz*

