

Dégustation L'Intrépide

Prélude,

Pour aiguïser les papilles, un crémant Riesling pétillant et festif

Macarons Thym & Gros sel, Mousse de truite fumée à la ciboulette et fromage frais

&

Lollipop de Terrine de pâté au Calvados et Baies Roses,
Crumble Pistaches

Chapitre 1,

Humidifié par un Sylvaner désaltérant et de bonne descente

Saumon Fumé au foie, Nage D'amandes et Grenades

Chapitre 2,

Souligné par un Gewurztraminer Gloeckelberg empreinte de son terroir

Foie gras de Canard maison et sa Brioche perdue, Confiture de Figues, Crumble sucré

Chapitre 3,

Accompagné du Muscat frais et parfumé

Crème d'Asperges Vertes glacées, Œuf de caille sur le plat et chantilly au comté

Interlude Alsacien,
Marié avec un crémant Rosé

Trou Alsacien arrosé au Marc de Gewurztraminer et son Sorbet Pêche de Vigne

Chapitre 4,
Escorté par un Riesling vieilles vignes nerveux et racé

Filet de Rouget et son crumble noix de coco, Jeunes poireaux et écume de curry jaune

Chapitre 5,
Pour éveiller vos papilles Pinot Gris Hahnenberg charnu et capiteux

Noisette de Veau, Panure de Serrano, Jus de veau Corsé et Guacamole meringué

Chapitre 6,
Rehaussé par un pinot noir gouleyant et suave
Trilogie de Fromages, Fruits Frais

Finale,
En harmonie, un Riesling sélection de grains nobles complexe et envoutant
Minestrone de fraises au poivre de Timut, Nage de mangues et menthe

