

# 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

