

MENU 70 ANS DE LA ROUTE DES VINS

GRAND CRU OLLWILLER

Mise en bouche,

Accra de crevette sauvage au gingembre, vinaigrette au curry doux

Muscat Grand Cru OLLWILLER 2021 du domaine Brucker

Entrée,

Asperges blanches d'Alsace en texture, foie gras de canard poêlé,

copeaux de Bellota ibérique

Pinot Gris Grand Cru OLLWILLER 2016, domaine Ginglinger Pierre Henri

Plat principale,

Filet de truite des Sources du Heimbach en cuisson douce,

fleischschnacka d'escargot et anguille fumée, choucroute croquante,

beurre blanc au Riesling

Riesling Grand Cru OLLWILLER Vieille Vigne, Château Ollwiller

Riesling Grand Cru Ollwiller 2020, domaine Robert Roth

Fromage,

Chèvre chaud mariné à l'ail des ours, petit mesclun au Melfor

Riesling Grand Cru OLLWILLER 2018, Wolfberger

Dessert,

Craquelin de sésame, tartare de fraise, compotée de rhubarbe,

crème légère à la vanille bourbon

Gewurztraminer Grand Cru OLLWILLER 2018, Cave du Vieil Armand