

## Altitude 209

26,00€

*Servi uniquement le midi hors week-end et jours fériés*

*Ce menu est proposé avec 3 verres de vin en accord avec vos mets*

16,00€

### **Le céleri**

*comme un risotto, ail des ours, persil*

\* \* \*

### **Le cochon**

*mignon, habit de cendre végétale, choux rouge, betterave, jus court*

\* \* \*

### **Carotte blanche**

*citronnée, comme une île flottante, poire, anglaise de graminée*

*Prix net, service compris*

*Viandes origine France*

## Altitude 286

39,00€

*Ce menu est proposé avec 3 verres de vin en accord avec vos mets*

18,00€

### **La faisselle**

*d'Alsace, cendre végétale, œuf confit, millefeuille pommes de terre, champignons,  
huile de sapin*

\* \* \*

### **La volaille**

*d'Alsace croustillante, betterave, choux rouge confits, jus légèrement fumé*

*ou*

### **La truite**

*rose de François Guidat, légumes confits fumés, boudin noir, écume d'ail sauvage*

\* \* \*

### **La rhubarbe**

*dans l'esprit d'une tarte, pointe citronnée, glace asperge*

**Prix net, service compris**

*Viandes origine France*

# Altitude 350

54,00€

*Ce menu est proposé avec 4 verres de vin en accord avec vos mets*

24,00€

## **Le foie gras**

*poêlé, chaud et froid, glace et velouté de maïs, jus d'ortie brûlant*

\* \* \*

## **L'œuf bio**

*complètement malade, jaune confit, blanc poché, mouron des oiseaux, piqûre d'églantine*

\* \* \*

## **Le pigeon**

*de Yannick Jaeger, rôti au foin, cromesqui de ses cuisses, choux charnu, jus infusé lichen*

\* \* \*

## **Le chocolat**

*ivoire, écorce guanaja, pointe citronnée, glace persil*

**Prix net, service compris**

*Viandes origine France*

## Altitude 534

72,00€

*Ce menu est servi pour tous les convives de la même table, jusqu'à 20h30*

*Ce menu est proposé avec 4 verres de vin en accord avec vos mets*

32,00€

*Arrivé au point culminant du Val de Villé, le chef vous invite dans  
son altitude culinaire.*

*Service en 8 étapes*

*Le podium de fromages*

13,00€

*assortiment de 7 fromages affinés spécialement pour "l'auberge chez Guth"*

*Prix net, service compris*

*Viandes origine France*