

Altitude 209

28,00€

Servi uniquement le midi hors week-end et jours fériés

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

17,00€

La courgette

en gaspacho, menthe sauvage, radis vinaigrés, moutarde

* * *

La volaille

croustillante, légumes confits, jus infusé sarriette

* * *

La reine-des-prés

chocolat ivoire, Guanaja, pointe citronnée, glace fleur de talus

Prix net, service compris

Viandes origine France

Altitude 286

40,00€

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

19,00€

La tomate

tartare cœur de bœuf, marinée aux bourgeons d'épicéa, fêta, bouillon vinaigré de lavande

* * *

Le cochon

filet, de ferme voisine, en habit de coriandre, framboises, choux chinois, jus court

ou

La truite

de la vallée de Kaysersberg, fèves, groseilles, écume Egopode

* * *

Forêt et verger

brownie Guanaja, chocolat, mirabelle, pointe acidulée, glace de bois

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

25,00€

Les escargots

sauvages au naturel, royale d'ail, velouté d'épinards, herbes de montagnes

* * *

L'œuf bio

tagliatelle de blanc, jaune confit, soubise, piquêre vinaigrée d'oxalis

* * *

L'agneau

rôti aux écorces, carottes cumin, quetsches d'Alsace, jus infusé serpolet

* * *

L'abricot

de nos vergers, dans l'esprit d'une île flottante, glace lavande, anglaise de graminée

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