

# Menu Accords « Mets & Vins »

*Avec la Maison Trimbach (Ribeauvillé)*

*21 Novembre 2025*

Aperitifs Upstairs

*Sylvaner « Weinbaum » 2023*

The Beginnings

Egg with Nutmeg and Ginger

*Riesling « Réserve » 2023*

***The Chef's Tribute to Alsace***

*Riesling « Cuvée Frédéric Émile » 2019*

Young Zander, Charlotte Mashed Potatoes with Confit Garlic,  
Grenobloise, Coconut-Coffee

*Pinot Noir « Cuve 7 »*

Venison Back, Cucumber,  
Horseradish and Sauce Diable

*Riesling « Clos Sainte Hune » 2018*

A Slice of Black Forest Cake between Modernity and Tradition,  
Sour Cherry Ice Cream

*Eaux de Vie Kirsch d'Alsace « réserve Particulière »*

*Distillerie Windholtz*

Sweet End of Meal Treats

285 € / per Person

*Drinks Included*

Any changes to the Menu will incur an additional charge  
Net Prices