

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

Perches, 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