

## **MENU HAEBERLIN**

Avec boisson alcoolisées

***Bouchées apéritives***  
*Champagne Vranken Demoiselle*

***Le foie gras de canard***  
*dans sa gelée au Pinot Gris poché au bouillon de légumes*  
*Accompagné d'une petite brioche tiède*  
*Gewurtztraminer Grand Cru Kaefferkoft Vieille Vignes 2019*

\*\*\*

***La nage de homard***  
*dans son bouillon aux herbes thaï*  
*Riesling Grand Cru Kaefferkoft Vieille Vignes 2020*

\*\*\*

***Le suprême de volaille d'Alsace aux morilles***  
*Sauce au vin jaune*  
*Risotto d'épeautre aux asperges vertes de pays*  
*Pinot Gris Letzberg 2021*

\*\*\*

***La tarte au chocolat***  
*Sorbet au chocolat*  
*Pinot Gris Vendanges Tardives 2018*

  
HAEBERLIN

*Jean-Baptiste*  
**ADAM**  
DEPUIS 1614

 MAISON  
**THOMAS**  
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE  
DEPUIS 1987

  
**ARLETTE  
GRUSS**

## **MENU HAEBERLIN**

Sans boisson alcoolisées

***Bouchées apéritives***  
*Champagne Vranken Demoiselle*

***Le foie gras de canard***  
*dans sa gelée au Pinot Gris poché au bouillon de légumes*  
*Accompagné d'une petite brioche tiède*

\*\*\*

***La nage de homard***  
*dans son bouillon aux herbes thaï*

\*\*\*

***Le suprême de volaille d'Alsace aux morilles***  
*Sauce au vin jaune*  
*Risotto d'épeautre aux asperges vertes de pays*

\*\*\*

***La tarte au chocolat***  
*Sorbet au chocolat*

  
HAEBERLIN

*Jean-Baptiste*  
**ADAM**  
DEPUIS 1614

 MAISON  
**THOMAS**  
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE  
DEPUIS 1987

  
**ARLETTE  
GRUSS**

## ***MENU ENFANT***

### ***Saumon***

\*\*\*

***Emincé de volaille***  
*Spaëzle au fromage frais*

\*\*\*

***Mousse au chocolat***

\*\*\*

*Jus de pomme bio*

  
HAEBERLIN

*Jean-Baptiste*  
**ADAM**  
DEPUIS 1614

 MAISON  
**THOMAS**  
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE  
DEPUIS 1987

  
**ARLETTE  
GRUSS**