

Soirée de chefs Vendredi 12 avril



AUX TROIS FLEURS

Maison de famille depuis 1912



Loïc Krimm & Diogo Caramona L'Alsace aux couleurs du Portugal...

Un menu gastronomique à 4 mains pensé et réalisé par notre duo de chefs! Loïc Krimm est membre de la Fraternelle des Cuisiniers et disciple d'Escoffier, il nous fait l'honneur d'accompagner Diogo pour une soirée exceptionnelle.

Menu à 75€ sur réservation au 03.44.08.43.70
Détail du menu sur www.aux3fleurs.fr

Menu du vendredi 12 avril



Amuse-Bouche : Tarte flambée
(flammeckueche) déstructurée.

Poulpe grillé à la portugaise, émulsion de
légumes et quenelle de moelle à
l'alsacienne (Marikknepfle)

Suprême de volaille fermière, sauce au
riesling, légumes à la portugaise...et
Spaetzles maison.

Kougelhopf glacé au marc de
Gewurztraminer et coulis de fruits rouges.

Menu à 75€ hors boisson