

**BIENVENUE AU RESTAURANT AZALÉE !**

NOTRE JEUNE CHEF JOHANNES KRATZ EST FIER DE PRÉSENTER SON MENU.  
IL MET L'ACCENT SUR LA DURABILITÉ, LA SAISONNALITÉ ET LA PLUS HAUTE QUALITÉ.  
LE MENU REFLÈTE CES VALEURS.

**MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN** 

FR 180

**PAIN AU LEVAIN**

BEURRE DE MONTAGNE / HUILE D'OLIVE / FLEUR DE SEL

**POIREAU**

NORI / FROMAGE D'ALPAGE / TRUFFE PÉRIGORD

FR. 48

**TARTELETTE AUX BETTERAVES ROUGES**

FLEURS DE POIREAU / ABRICOT / CITRON

FR. 29

**RAVIOLIS AUX BOLETS**

FROMAGE DE MONTAGNE / ÉCHALOTES / TOMATES SÉCHÉES

FR. 29/39

**CHOU DE SAVOIE**

POMMES DOUCES / TOFU / AIRELLES ROUGES

FR. 29/39

**GÉNÉRAL**

ORANGE AMÈRE / WHISKY « SÄNTIS MALT »

FR. 22

**COUSCOUS**

LÉGUMES MINI / BEURRE BLANC / THYM

FR. 36/46

**CHARIOT DE FROMAGES**

FRUITS SECS / NOIX / CHUTNEY

FR. 24/28

**CANNELLONI SUCRÉ**

POMME GRANNY SMITH / CÉLERI / YAOURT / LAIT

FR. 26

**MERINGUE**

POIRE / COING / VANILLE / CANNELLE

FR. 26



JOHANNES EST ORIGINAIRE DE LA PITTORESQUE RÉGION DE LA MOSELLE EN ALLEMAGNE ET TRAVAILLE DÉJÀ POUR MICHEL EN TANT QUE SOUS-CHEF DEPUIS SIX ANS, CE QUI LUI A PERMIS D'APPRENDRE BEAUCOUP DE LUI. À PARTIR D'AOÛT 2024, MICHEL A CONFIE LA GESTION DE LA CUISINE À SON FUTUR BEAU-FILS JOHANNES.

**MENU DÉGUSTATION**

FR. 205

**PAIN AU LEVAIN**

BEURRE DE MONTAGNE / HUILE D'OLIVE / FLEUR DE SEL

**POIREAU**

NORI / FROMAGE D'ALPAGE / TRUFFE PÉRIGORD

FR. 48

**HOMARD**

TOAST TRANSPARENT / YUZU / HUITRE GILLIARDAU  
CRÈME DOUBLE / CAVIAR

FR. 57

**RAVIOLIS AUX BOLETS**

FROMAGE DE MONTAGNE / ÉCHALOTES / TOMATES SÉCHÉES

FR. 29/39

**FILET DE SANDRE**

POMMES DE TERRE VIOLETTES / ÉPINARDS / LARDO

FR. 58

**GÉNÉRAL**

ORANGE AMÈRE / WHISKY « SÄNTIS MALT »

FR. 22

**COQUELET**

MOËLLE / THYM CITRONNÉ / SALSIFIS

FR. 67

**CHARIOT DE FROMAGES**

FRUITS SÉCHÉES / NOIX / CHUTNEY

FR. 24/28

**CANNELLONI SUCRÉ**

POMME GRANNY SMITH / CÉLERI / YAOURT / LAIT

FR. 26

**MERINGUE**

POIRE / COING / VANILLE / CANNELLE

FR. 26

