



Vendredi 24 avril 2026

SOIRÉE *Vigneronne*

Asperges & Vins d'Alsace

Le chef **Éric Girardin** vous invite à une soirée autour de l'asperge, avec un menu spécialement élaboré pour l'occasion.

Avec la présence des domaines :

**Jean-Luc Freudenreich
& Cattin**

 Winstub Bartholdi — Maison des Têtes

Réservez votre table en cliquant [ici](#)
ou contactez-nous au +33 3 89 24 43 43

Menu

Panna cotta d'asperges blanches

Fraîcheur d'asperges vertes et sorbet mélisse

Crémant d'Alsace brut — Domaine Cattin

Truite rose

poêlée et saisie sur peau

Sabayon au Riesling et pamplemousses

Riesling “Libre” Bio 2024 — Domaine Cattin

Œuf bio 64°

Fricassée d'asperges aux morilles

Pinot blanc 2023 — Domaine Freudenreich

Magret de canard rôti

Asperges blanches fumées et fruits rouges

Pinot noir 2024 — Domaine Freudenreich

Douceur d'asperges et fraises

aux herbes fraîches du jardin

Muscat “Brume de vigne” bio — Domaine Cattin

Menu accords mets & vins : **70€** par personne

L'accord comprend le menu et 5 verres de vins

Menu (hors boissons) : **45€** par personne