

**Menu du 40^{ème} anniversaire
de 3 étoiles au Guide Michelin
servi le 17 septembre 2007**

Mise en bouche et jambon ibérique bellotas
Champagne Dom Pérignon vintage 1999

La mousse de cresson et d'huîtres au caviar Petrossian
Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach 2001 Magnum

La mousseline de grenouilles créée par Paul Haeberlin en 1967 à
l'occasion de la 3^{ème} étoile
Riesling Comtes d'Eguisheim Léon Beyer 2000

Le ragôût de homard aux cèpes des Vosges et petites rattes sautées
Pinot gris Altenbourg cuvée Laurence Domaine Weinbach
C. Fallier et ses filles 2002

Le petit chou farci au pigeon Miéral, foie d'oie et truffes
Vins du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc)
Château Dauzac Margaux 1998
Château Pontet-Canet Pauillac 1996
Château Batailley Pauillac 1996
Château Lynch-Bages Pauillac 1990
Château Montrose Saint Estèphe 1996
Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe 1985
Château Leoville Barton Saint-Julien 1989
Château Lagrange Saint-Julien 1989

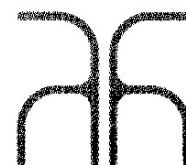
Le fromage «Tourrette»
Château Mouton Rothschild Pauillac Premier Grand Cru Classé 1999

La gourmandise aux quetsches d'Alsace
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles «S» Hugel 1997

La pièce montée des 40 ans de 3 étoiles réalisée en commun par
Christophe Fischer et Raymond E. Waydelich

Café, mignardises et chocolats
Eaux de vie Massenez

Bière Météor - Eau minérale Wattwiller



HAEBERLIN