



# St. Sylvestre 2023-2024

Salade de homard,  
Légumes croquants, caviar d'aquitaine

UNE COUPE DE CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD



Carpaccio de Saint-Jacques,  
Feuilles d'huitres, vinaigrette Kalamansi

UN VERRE DE RIESLING GRAND CRU PFERSIGBERG, J.L. FREUDENREICH- 2020



Le foie gras d'oie,  
Chutney d'ananas Victoria,  
Pain d'épices brioché

UN VERRE DE PINOT GRIS "CUVÉE ÉLISE" MATERNE HAEGELIN - 2019



Queue de lotte croustillante,  
Poireaux d'hiver, sauce champagne

UN VERRE DE CHABLIS DOMAINE POMMIER - 2022



LE TROU ALSACIEN AU MARC DE GEWÜRZTRAMINER



Carré d'agneau en croûte d'herbes,  
Pomme croquette aux morilles

UN VERRE DE CHATEAU PEYRABON HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS - 2018



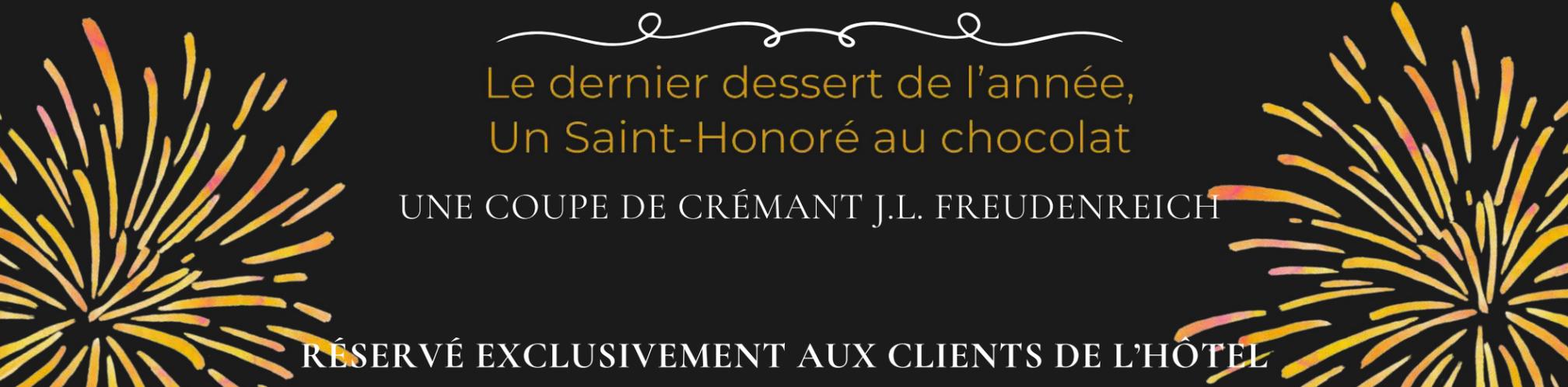
Notre munster blanc à la truffe noire,  
Mesclun de jeunes pousses

UN VERRE DE POMEROL CHATEAU LA CRÉATION - 2018



Le dernier dessert de l'année,  
Un Saint-Honoré au chocolat

UNE COUPE DE CRÉMANT J.L. FREUDENREICH



RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX CLIENTS DE L'HÔTEL