

SAINT – SYLVESTRE 2024

Menu

En amuse-bouche,
Une huître gratinée au Champagne,
Shimeji et oignons rouges

Carpaccio de homard et noix de Saint-Jacques,
Blinis de légumes, caviar d'Aquitaine

Foie gras de canard aux noisettes torréfiées,
Gelée aux feuilles d'or, confit d'oignons,
Pain d'épice brioché

Cassolette feuilletée de lotte,
Champignons et fruits de mer, jus safrané

Le trou Alsacien au Marc de Gewüztraminer

Carré d'agneau en croûte de moutarde,
Pommes dauphines au comté

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

Le dernier dessert de l'année,
L'After-Eight glacé

AU TARIF DE 299.00€

PAR PERSONNE

(ACCORD METS ET VINS COMPRIS)

