

Menu DE NOËL

Menu à 43€

Amuse-bouche

Opéra de canard et foie gras, chutney d'oignons et fruits d'hiver

Sorbet crémant d'alsace à l'eau de rose

Suprême de chapon farci, jus corsé au cognac, mousseline de patates douces et pétales végétales

Gourmandise de Noël chocolatée et sorbet bergamote



Menu à 49€

Amuse-bouche

Dos de cabillaud, noisettes torréfiées, compote de panais et beurre blanc vanillé

Sorbet crémant d'alsace à l'eau de rose

Filet de bœuf, sauce au Saint-Estèphe, jeune carotte glacée à l'orange, pommes dauphine et pop corn au tandoori

Gourmandise de Noël chocolatée et sorbet bergamote

