MENU St SYLVESTRE 2027

150 €

(par personne - hors boissons)

L'éveil des papilles en prélude

***

Tartelette sablée et son crémeux topinambour

Bouton d'or confit, manteau de Truffes Melanosporum

***

Noix de St Jacques rôties

Nuage de butternut à la cardamone

Croustillant de légumes oubliés, caviar prestige

***

Homard en médaillon, carottes sanguines aux épices

Chouchous de graines de courges, sauce Homardine

***

Granité Mandarine à la fève de Tonka

***

Le traditionnel Pithiviers du Riesling
et sa cuisse confite

***

Harmonie autour du Comté "36 mois"

***

Sphère de la Nouvelle Année

Mousse Calamansi, main de Bouddha confite

Crémeux Dulcey, financier aux agrumes

***

Mignardises et coupe de Crémant d'Alsace à minuit

Happy New Year

Menu servi au dîner du jeudi 31 décembre 2026.