

MENU DEJEUNER

A 48 €

Mise en bouche

Entrée – plat – dessert

Petits fours

Mise en bouche



Gravlax de Truite de Heimbach

A la vanille, purée de carottes

Pectine de bergamote, écume de raifort

Ou

Casserolette d'escargots à la crème et oseille



Filet de poisson du jour, Salsifis, beurre blanc

Ou

Cromesquis de paleron de bœuf, abricot sec,

Estragon, cacao, quinoa, sauce Mafé

Ou

Tripes au riesling à la crème et moutarde



Mousse légère au café

Ganache montée chocolat Jivara, amandes caramélisées

Gavotte croustillante

Ou

Nougat glacé au chocolat, fruits secs



Les petits fours



Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

