

Réveillon de Noël



Mardi 24 Décembre 2024

Mise en bouche

Huitre pochée, pomme, céleri, perles de yuzu



Truite d'Heimbach en gravlax

Herbes potagères, pectine citron vert



Foie Gras de Canard

Figues, gelée hibiscus



Turbot nacré, crémeux maïs, condiment Kumquat, écume de mélisse citronnée



Chapon des Vosges, en consommé, la cuisse en pâté, le suprême rôti, garniture de saison



Sorbet cassis, spéculoos en brisure



Bûchette noisette, marmelade de clémentine, sorbet clémentine



Assortiment de Manala, pâte de fruits et chocolat

Menu à 150 € hors boissons

