

Réveillon
Nouvel An



Dîner Mardi
31 décembre 2024

Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

200 € par personne
Hors boissons

Mise en bouche

Œuf de truite fumés, chips de légumes de saison
Tartare de Gambas, courge acidulée



Tourteau

Navet, miel d'acacia, estragon, fruits de la passion



Carpaccio de Saint Jacques

Betterave en marinade pimenté, bergamote



Tempura de langoustines

Écume de butternut, combawa, graines de sésame



Filet de Veau

Feuille à feuille de pomme de terre, salsifis glacés au beurre de sarriette, jus réduit miso



Sorbet arrosé mirabelle

Crumble Kugelopf



Quenelle marrons

Espuma champagne, coulis pamplemousse, sorbet champagne pamplemousse



Les petits fours