

Menu de Noël 2022.

Servi uniquement le 25 décembre à midi.



Amuse bouche :

Entrée :

Tartine de saumon fumé, pain de seigle, écume de lait au raifort et crème acidulée à l'aneth.

Plat :

Poisson :

Filet de Bar snacké à l'unilatéral, blettes, coulis végétale, émulsion de haddock fumé et polenta gratinée.

ou

Viande :

Rôti de Chapon farce fine à l'alsacienne aux champignons des bois, choux vert au gingembre lard fumé, écrasé de pomme de terre violette parfumée à l'huile de truffe, châtaignes.

Dessert :

Sphère glacée vanille cœur mandarine et pralin, pain d'épices et pâtes de fruits.

43,50€

