

Menu Saint-Valentin 2024

Servi les soirs du 14 au 17 février

Mises en-bouche

*Foie gras poêlé avec son chutney de mangue, ananas et safran d'Alsace.
Kougelhopf maison toasté*

Tartare de Saint-Jacques, citron vert, clémentine et caviar

Fregola sarda et bar de ligne rôti, sauce au crémant d'Alsace

Filet de bœuf, purée de pommes de terre façon Robuchon, jus à la truffe noire melanosporum

Soupe de poires et litchis à l'eau de rose

Moelleux au chocolat noir 64% et kiwi, kaki, coriandre et gingembre

Ce menu vous est proposé à 85 € hors boissons

En formule tout compris

***1 coupe de crémant rosé, 5 verres de vin de 8cl,
½ eau, 1 café, thé ou tisane à 123 €***