



**Les Bas-Rupts**  
Hôtel & Gastronomie

## Déjeuner de Noël

**Carpaccio de Saint-Jacques et fruits d'hiver,  
huile d'avocat**  
servi en amuse-bouche



**Fine betterave crue et cuite**  
Omble chevalier mariné minute, râpé de noix

**OU**

**Foie gras de Canard entre deux tuiles de sésame**  
Figue au vinaigre de la passion



**Dos de morue fraîche viennoise citron, orange**  
Pistée et lait de carotte agrémentés de caviar osciètre royal

**OU**

**Couci-couça de pintade de la ferme des Crêtes du Rupt**  
Jus grassouillet



**Fraîcheur sucrée**



**Écorce grand cru Valrhona**  
Crème glacée orangette



Petits fours

70 € en 2 plats, dessert  
ou  
94 € en 3 plats, dessert

**Hors boissons**

