



Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

Réveillon de Noël

Cromesquis d'escargot « croque nature »
Pulpe de panais, noisettes torréfiées
servi en amuse-bouche



Foie gras de canard « kubic cœur coulant kumquat
Gelée gewurztraminer



Langoustine raidie à la plancha
Charlotte en vinaigrette de carapace



Bar à la vapeur douce, crémeux de chou-fleur, truffe Mélanosporum
Jus d'un quasi de veau



Chapon de la ferme des Crêtes du Rupts cuisiné comme autrefois
Chaud les marrons



Fraîcheur sucrée



Les cèpes cachés derrière le sapin



Petits fours

Mercredi 24 décembre 2025

150 € par personne

Hors boissons