



Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

réveillon du Nouvel An

**Cœur de poireau, haddock,
betterave, agrumes et caviar osciètre royal**
servi en amuse-bouche



Foie gras de canard, cœur de ris de veau
Poire truffée



Pulpe d'avocat, chair de crabe
Condiment céleri, yuzu



Flétan blanc doré au beurre salé
Quelques cucurbitacées, jus perlé



Pigeon, escargots, cèpes, réglisse
Cent pour cent Vosges



Fraîcheur sucrée



Velours cacao, croquant chocolat
Tulakalum givré



Petits fours

Mercredi 31 décembre 2025

200 € par personne

Hors boissons