



Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

Déjeuner du Jour de l'an

Bouillon de poule au pot festif
servi en amuse-bouche



Foie gras de canard cuit au torchon
Praliné « grand cru » acidulé au vieux balsamique

OU

Véritable quenelle de brochet
Écrevisses, sauce Nantua



Sandre côté peau
Confit de chou rouge, crème double à la baie de genièvre

OU

Cœur de carré de veau rôti à feu doux
Knepffles truffées



Fraîcheur sucrée



Kougelhof givré Madagascar
Minestrone exotique



Les Petits fours

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

Hors boissons