



## 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**  
Kneppfles truffées



**Fraîcheur sucrée**



**Kougelhof givré Madagascar**  
Minestrone exotique



Les Petits fours

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

Hors boissons