Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

Réveillon du Nouvel An

Jeudi 31 décembre 2026

Œuf de caille gourmand
pour passer en 2027

Foie gras de canard poêlé servi froid en terrine
marmelade de fruits exotiques poivrée

Chair de bar marinée au calamansi, caviar osciètre
voile d'un consommé de pigeon

Soupe au caillou, queue de homard à la plancha
bouillon de carapace au basilic.

Volaille de fêtes, truffe Mélonosporum
nappée d'une légère crème au vin jaune

Bulles rafraîchies aux notes d'agrumes

Tulakalum grand cru 75%
tuile craquante de grué et citron noir d'Iran

Petits fours

200 € par personne

Hors boissons