Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

# Menu du jour de l'an

## Vendredi 1er janvier 2027

**Moelleux d'omble chevalier,**
beurre blanc aux œufs légèrement fumés

**Tourte gourmande pour commencer 2027,**
feuille à feuille croustillante, foie gras, truffe Mélanosporum et charlotte

**Ou**

**Noix de Saint Jacques juste snackées,**
endive à la peau d'orange, condiments d'agrumes

**Morue fraiche à la vapeur douce,**
étuvée de chou à la noisette en écaille de pomme de terre,
jus corsé d'un quasi de veau

**Ou**

**Caille des Hautes Vosges cuisinée en pot-au-feu,**
morille et légumes de cuisson

**Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs**
(hors menu)

**Dans l'esprit d'une Pavlova**
au pamplemousse poivré

**Sablé malté, crème glacée intense à la vanille de Madagascar**
noisette en texture

**Petits fours**

**70 € en deux plats**
**94 € en trois plats**

**Hors boissons**