



★ Menu de la St Sylvestre 2021



*Coupe de Champagne brut rosé N. Feuillate
et ses agapes*



*Noix de Saint-Jacques poêlées,
mousseline de topinambour truffée,
sauce balsamique en aigre-doux*



*Ravioles ouvertes de cèpes en impression d'herbes,
émulsion crémeuse de champignons parfumée au poivre de Timut*



*Bar sauvage cuit à la vapeur,
fenouil et oignons caramélisés,
jus au suc d'orange*



Interlude

Sorbet crémant d'Alsace et son écume combauwa



*Égout d'agneau de lait des Pyrénées,
nougatine d'ail rose de Lautrec,
jus corsé à la menthe et artichaut poivrade*



*Panna cotta de brebis, crumble de ricotta
et coulis de coriandre*



Sphère au chocolat noir grand cru, safran et vanille de Madagascar



Café arabica et ses mignardises

€ 225,- Boissons en sus et Service 12% compris

Ambiance « lounge bar & jazz » assurée par nos musiciens en live