



Restaurant

L'Amuse Bouche

Menu Saint Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2024

L'apéritif :

La flûte de Champagne et ses « tapas » alsaciens.

*Le foie gras de canard fumé par nos soins,
condiment poire-coing aux épices.*

*Noix de Saint Jacques rôties,
écrasé de céleri, condiment pomme noix et sauce au cidre.*

Sorbet Gin Fizz.

*Côte de veau rôtie,
sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre aux châtaignes.*

*Brie au lait cru,
à la truffe d'été, méli-mélo d'herbettes.*

*Exquis clémentine bergamote,
et sorbet mandarine.*

165 € par personne tout compris

(l'apéritif / le menu / 5 verres de vins différents en accord avec les plats /
1 bouteille d'eau / Bredele)

**** Pour réserver votre table nous vous remercions de bien vouloir
nous contacter par téléphone au 03.88.35.72.82. (pour vérifier les disponibilités)**

**La validation finale de la réservation se fera
après réception d'un acompte (50 % valeur des menus).**

Prix nets.