

Diner de la St-Sylvestre 2026-2027

Jeudi 31 décembre

Le festival des mises en bouche

Feuille de céleri boule au Tourteau,
crème acidulée et grain de caviar de hareng

Foie gras de canard au gruée de cacao
chutney de betterave rouge-hibiscus

Ombre Chevalier rôti,
crumble de châtaigne et jus d'endive

Noix de Saint jacques contisée à la Truffe,
extrait de barbe au butternut

Pigeon de la Ferme Théo Kiffer
en jambonnette et navet marteau confit,
condiment à l'ail Noir, son jus d'Orge malté

Sucrine en effeuillée au Bargkass
de la Ferme Christlesguth,
crème de Truffe et noix

Sablé au Pollen,
sa crème légère à la fleur d'oranger et miel
d'acacias aux agrumes

L'éclat sucré chocolaté

Petits Fours et chocolats

189€/pers

HAPPY
NEW
YEAR!

*Pour toute réservation,
nous vous demandons
un versement d'arrhes
de 100,00 € par pers.*

*Prestation possible sous réserve de changement ou de maintien du protocole sanitaire
L'établissement et le client s'engage à respecter et adopter
le protocole sanitaire imposé par le gouvernement.
(Port du masque, distanciation, musique, danse, pass sanitaire ... liste non exhaustive)