

Menu de Noël 69€

Avec les vins 99 €

Amuse bouche :

Sphère de saumon, blinis au shiso



*Truite d'Heimbach et Saint-Jacques fumées maison,
accompagnées d'un pain à l'encre de seiche
Servi avec un verre de Bordeaux Blanc Château l'Abbaye*

Ou

*Foie gras de canard maison, réduction
de vinaigre balsamique, soja et cédrat*

Servi avec un verre de Muscat Prince des Abbés Kitterlé



Filet de sandre sous une croûte de noix de cajou et sauge

Servi avec un verre de Pinot Gris caves de Pfaffenheim



Blanquette de châpon aux morilles, croustillant de vitelotte

Servi avec un verre de Côte de Bordeaux Blayes Château l'Abbaye



Munster affiné à la truffe



Bûche de Noël pomme, marron et note de calvados

Servi avec un calvados Delaitre 10 ans d'âge

Menu de Nouvel An 80 €

Avec les vins 116 €

Amuse bouche :

Pâté croûte truffé maison

2026

Vol au vent de cuisses de grenouilles (décortiquées) et écrevisses

Servi avec un verre de Riesling Grand Cru Kitterlé

Ou

Foie gras de canard maison, brioche aux raisins

Servi avec un verre de Monbazillac Bajac

2026

Filet de Saint-Pierre, rosace de racine de lotus,

notes de framboises

Servi avec un verre de Vacqueyras Blanc cuvée Prestige

2026

Sanglier en deux cuissons, poêlée de cèpes d'Alsace

houmous de pois cassés

Servi avec un verre de Bordeaux Château Piochet

2026

Croustillant au Mont D'Or et coing

2026

L'alliance du chocolat et de la pistache

Servi avec un verre de Champagne

Prix Net TTC