



Restaurant
L'Amuse Bouche

Menu Saint Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2022

L'apéritif :

La flûte de Champagne et ses « tapas » alsaciens.

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

Noix de Saint Jacques rôties,
mousseline de panais, gremolata et écume de beurre noisette.

Sorbet, façon mojito.

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 exotique,
vanille, passion, orange et sorbet mangue.

154 € par personne tout compris

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