

Soirée de Nouvel An

Soirée sur Réservation
Samedi 31 Décembre 2022 à 19h30

Mise en Bouche

Béarnaise à la Vanille | Condiment aux Herbes Salines et Algues
Fromage Frais au Café | Crème de Cresson au Citron Jaune

M

Pain Bio Artisanal aux Figues et Carotte
Beurre Bio Fermier à la Truffe

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Carpaccio de Saint-Jacques | Huile de Pin
Gelée Marine au Citron et Sapin | Bougeons de Sapin Pickles

Ferme du Gerlodseck – Ferme du Bel Air

M

Ombre Chevalier | Sauce Poisson aux Cèpes Fermentés
Huile de Romarin | Pickles de Cèpes | Escargots au Beurre Fumé

Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant – Ferme Saint-Désiré

M

Caille Désossée et Farcie aux Cèpes | Laquage au Coing
Jus Brun au Coing | Graines de Moutarde Pickles | Pommes Confites | Ganola de Courges

Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Crème Glacée au Lait Fermier Infusée à la Truffe | Sauce Praliné aux Dattes
Noisettes Grillées | Crème Pâtissière Praliné | Opaline Croquante

Ferme Saint Désiré – Valrhona

M

Coupe de Champagne à Minuit

M

Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air – La Cigogne

89€ /par pers.

Menu unique pour l'ensemble de la table



RESTAURANT
Paris Fontainebleau Niderviller