



MENU DE NOËL

Vins compris

Amuse-bouche : La crème brûlée au foie gras et son confit d'oignon

Apéritif maison l'Elixir des Elfes et crémant
ou
Pinot gris Vendanges Tardives 2012

Le tartare de cœur de thon rouge et sa petite salade de lentilles du Pays

Riesling Grand Cru Rosacker Bio 2012

*Le blanc de turbot sauvage au beurre de pamplemousse
Purée de panais et girolles Riesling Grand Cru Altenberg 2013*

Riesling Grand Cru Altenberg 2013

*Le cœur de côte de veau de lait mijoté en brochette,
Pommes de terre farcies au ris de veau et foie gras*

Domaine de Montcalmès (Languedoc 2013)

La trilogie de desserts :

L'ananas mariné au sirop de gingembre, mousse pralinée, sorbet orgeat

La mousse banane, tuile chocolat, biscuit noisette, sorbet banane

La tartelette framboise chocolat, coulis de framboise, sorbet chocolat

Riesling Vendanges tardives 2013

80,00 €