

Menu de Noël

Weihnachts-Menü
Christmas Menu



Par le Chef Cédric Koch

Terrine de foie gras de canard, gel aux épices

Terrine von Entenleber, Gewürzgelee

Terrine of duck foie gras, spiced gel

**Langoustines royales juste saisies, pomme confite,
réduction d'agrumes à la vanille**

Kaiser-Langoustinen, kurz angebraten, kandierter Apfel,

Zitrusfrüchte-Vanille-Reduktion

Seared king langoustines, apple confit, vanilla-citrus reduction

Sorbet Gewurztraminer aux épices

Ein würziges Gewurztraminer-Sorbet

Gewurztraminer Christmas spices sorbet

**Suprême de chapon farci aux champignons,
feuille à feuille de pommes de terre et petits légumes**

Kapaunbrüstschen, gefüllt mit Pilzen, feines Mille-Feuille aus Kartoffeln
und kleinem Gemüse

Capon supreme stuffed with mushrooms, potato leaf and baby vegetables

Forêt Noire façon bûche de Noël, sorbet griotte

Schwarzwälder Kirschtorte auf Weihnachtsstollen-Art, Sauerkirschen-Sorbet

Traditionnal Christmas Black Forest, Morello cherry sorbet

245€ TTC boissons comprises

Menu de Noël

Weihnachts-Menü
Christmas Menu



Menu végétarien
Vegetarian menu - Vegetarisches Menü

Par le Chef Cédric Koch

Déclinaison autour du chou-fleur
Blumenkohl auf verschiedene Arten
Around cauliflower

Ravioles de topinambour et champignons en consommé
Topinambur-Raviolis und Champignons in Consommé
Jerusalem artichoke ravioli and mushroom consommé

Sorbet Gewurztraminer aux épices
Ein würziges Gewurztraminer-Sorbet
Gewurztraminer Christmas spices sorbet

Céleri comme un risotto, tuiles de parmesan
Sellerie wie ein Risotto, Parmesan-Tuiles
Celery style risotto with parmesan crisps

Forêt Noire façon bûche de Noël, sorbet griotte
Schwarzwälder Kirschtorte auf Weihnachtsstollen-Art, Sauerkirschen-Sorbet
Traditionnal Christmas Black Forest, Morello cherry sorbet

245€ TTC boissons comprises

Menu de Noël

Weihnachtsmenü ✧ Christmas menu

enfant de moins de 12 ans - kinder bis 12 Jahre - children under 12 years old



Par le Chef Cédric Koch

Terrine de foie gras de canard, gel aux épices

Terrine von Entenleber, Gewürzgelee

Terrine of duck foie gras, spiced gel

**Suprême de chapon farci aux champignons,
feuille à feuille de pommes de terre et petits légumes**

Kapaunbrüstschen, gefüllt mit Pilzen, feines Mille-Feuille aus Kartoffeln
und kleinem Gemüse

Capon supreme stuffed with mushrooms, potato leaf and baby vegetables

Forêt Noire façon bûche de Noël, sorbet griotte

Schwarzwälder Kirschtorte auf Weihnachtsstollen-Art, Sauerkirschen-Sorbet

Traditionnal Christmas Black Forest, Morello cherry sorbet

65€ TTC boissons comprises