

RESTAURANT
RÉGENT PETITE FRANCE
STRASBOURG

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAAL
CHEF EXÉCUTIF : CÉDRIC KOCH

MENU DE NOËL

Mise en bouche

Amuse-bouche

Raviole de purée de potimarron

Mousse de châtaigne
Noisettes du Piémont torréfiées



Turbot rôti façon meunière, garniture Grenobloise

Textures de cresson
Sauce Hollandaise



Suprême de chapon farci aux champignons

Foie gras de canard d'Alsace à la cuillère
Sauce Périgourdine



Sphère de chocolat

Ganache crémeuse à la châtaigne
Mandarine

Mignardises

255 € / PERSONNE

ACCORD METS & VINS INCLUS - 3 VERRES / PERSONNE

Pour nos jeunes convives, un menu adapté est disponible à 85€.
Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française.





RESTAURANT
RÉGENT PETITE FRANCE
STRASBOURG

• **BRUNCH DE NOËL**

“Un instant gourmand et convivial”

Cette année, laissez-vous porter par la magie des fêtes et rejoignez-nous au cœur de la Petite France pour un brunch de Noël Strasbourgeois !
Une expérience 5 étoiles avec des produits raffinés et d'exception,
alliant tradition et savoir-faire français...
L'occasion de partager un véritable instant de fête, savoureux et festif.



25 DÉCEMBRE 2024

À partir de 11H30, jusqu'à 14H30



Un large choix de mets salés et sucrés.

Des huîtres fines de Claire, du foie gras de canard alsacien, un pâté en croûte maison,
des viandes rôties délicatement préparées, une sélection
de pâtisseries traditionnelles et bien d'autres surprises...



95€ par personne
Incluant une flûte de Champagne

Réservation et prépaiement par e-mail : restaurant@regent-petite-france.com

RESTAURANT
RÉGENT PETITE FRANCE
STRASBOURG

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF EXÉCUTIF : CÉDRIC KOCH

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mise en bouche

Amuse-bouche

Tartare de langoustines Royales aux agrumes
Caviar "Persicus Tsar Impérial" de la Maison Petrossian



Escalope de foie gras de canard d'Alsace poêlée
Coing poché et rôti
Sauce aigre-douce



Filet de bar de ligne rôti sur peau
Textures de cresson
Sauce Hollandaise



Médailon de veau de lait de l'Aveyron
Déclinaison autour de l'artichaut
Jus corsé au citron de Menton



Tarte soufflée au chocolat São Palme 68%
Crème glacée à la vanille de Madagascar

Mignardises

285 € / PERSONNE

ACCORD METS & VINS INCLUS - 3 VERRES / PERSONNE

Pour nos jeunes convives, un menu adapté est disponible à 85€.
Nos prix s'entendent taxes et service inclus. - Toutes nos viandes sont d'origine française.