

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](mailto: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.