

# SOIRÉE PRESTIGE

LE VENDREDI 16 MAI



## Éveil du Palais

Découverte du Patrimoine Industriel  
des Anciennes Glacières de Strasbourg

## Amuse-bouche

Laurent-Perrier Ultra brut

## Escargots de Rosheim

Royale de cresson, consommé clair de volaille

Laurent-Perrier La Cuvée

## Filet d'Ombre Chevalier de Sparsbach

Ragoût de haricots tarbais, jus d'arêtes crémé et perlé à l'huile de basilic

Oeufs de truite fumés de la Maison Petrossian

Laurent-Perrier Héritage

## Médailon de Veau de Lait de l'Aveyron

Purée de carottes caramélisées, praliné noisette à la fleur de sel

Textures de fanes et de carottes

Grand Siècle Itération 26 par Laurent-Perrier

## Fraise et Reine des Prés

Variation autour de la fraise, croquant de noisettes du Piémont

Crème glacée au thym et à l'aneth

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

## Mignardises

150 € / personne

Mets & Boissons : Champagnes, eau minérale, boisson chaude

Réservation et prépaiement : [restaurant@regent-petite-france.com](mailto:restaurant@regent-petite-france.com)