### RÉGENT PETITE FRANCE

STRASBOURG

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



### MENU DE NOËL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

#### Terrine de Foie Gras de Canard d'Alsace

Textures de coing au Gewurztraminer Vanille de Madagascar

### Filet de Bar de Ligne Rôti sur Peau

Ragoût de haricots Tarbais Huile de capucine et salicorne

### Suprême de Chapon Contisé

Dampfnudeln, truffe noire Sauce suprême à la livèche

### Miel d'Alsace et Ananas

Blanc-manger au miel, parfait glacé à la baie de Timut Tartare d'ananas Victoria

### Mignardises



# ANIMATION MUSICALE : HARPISTE 255 € / PERSONNE AVEC ACCORD METS & VINS

3 verres de vin, eau minérale et café inclus par personne Hors apéritifs, digestifs et alcools forts.

Pour nos jeunes convives, un menu adapté est disponible à 55€. Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française.

### RÉGENT PETITE FRANCE

STRASBOURG

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

## MENU DE NOËL

MENU VÉGÉTAL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

### Pressé de Betterave

Glace au raifort et à l'oxalis Jus de betterave réduit

### Royale de Carottes

Pesto de fanes, pickles acidulés Jus de carottes

### Artichaut Luté et Garni de Petits Légumes

Huile d'aneth et sauce vierge

#### Miel d'Alsace et Ananas

Blanc-manger au miel, parfait glacé à la baie de Timut Tartare d'ananas Victoria

### Mignardises



### ANIMATION MUSICALE : HARPISTE 255 € / PERSONNE AVEC ACCORD METS & VINS

3 verres de vin, eau minérale et café inclus par personne Hors apéritifs, digestifs et alcools forts.

Pour nos jeunes convives, un menu adapté est disponible à 55€. Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française.

