

RÉGENT PETITE FRANCE

STRASBOURG

CRÉATEURS CULINAIRES : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL ❀❀

CHEF EXÉCUTIF : CÉDRIC KOCH

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Raviole de Potimarron

Crème de châtaigne, beurre noisette

Noix de Saint-Jacques Juste Saisies

Cœur d'artichaut poivrade garni
Réduction d'orange à la vanille de Madagascar

Homard Bleu Breton

Salsifis rôtis et déglacés au vinaigre de verveine
Velours de corail

Filet de Bœuf Aubrac

Pomme Anna garnie de pleurotes jaunes d'Alsace
Héliantis confits
Sauce Grand Veneur

Tartelette soufflée au Chocolat

Chocolat Grand Cru Maracaïbo 65%
Crème glacée à la vanille de Madagascar

Mignardises

ANIMATION MUSICALE : GROUPE DE JAZZ
295 € / 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 65€.
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 LA SAINT-SYLVESTRE

MENU VÉGÉTAL

Éveil du Palais

Amuse-bouche

Poireaux de la Ferme Riedinger en Vinaigrette

Tartare de blanc d'œuf
Sabayon de vert de poireaux

Raviole de Potimarron

Crème de châtaigne, beurre noisette

Soupe à l'Oignon

Pain viennois au "Brézouard des Bagenelles"

Topinambour en Textures

Noisettes du Piémont torréfiées
Jus déglacé de légumes

Tartelette soufflée au Chocolat

Chocolat Grand Cru Maracaïbo 65%
Crème glacée à la vanille de Madagascar

Mignardises

ANIMATION MUSICALE : GROUPE DE JAZZ
295 € / 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 65€.
Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française.