



MENU DE LA ST-SYLVESTRE 130 €

Forfait boissons eau, café et 4 vins en accord 45€ (*)
// avec 6 vins en accord 60€

Amuse-bouche et Canapés

(*)Pét' Nat' 2020 (vin biologique) - Jean-François Otter (Hattstatt) 7,50€ (12,5 cl)

Mille feuille de foie gras de canard au céleri et truffe,
purée/ neige et buisson

(*)Brandstatt 2018 (vin biologique) - Jean-François Otter (Hattstatt) 8,50€ (12,5 cl)

Tartare d'huître et de bœuf cuit et cru au couteau,
salade d'algues au citron caviar et vinaigrette de jus truffée

Tartine grillée de homard, piquillos et chou vert,
bisque de carcasse/ chantilly américaine truffée

Riesling Grand Cru Pfersigberg Hertacker 2019 (vin biologique) - Paul Ginglinger (Éguisheim)
8,50€ (12,5cl)

Noix de Saint Jacques en croûte de cèpes,
coulis Dubarry/ cèpes sautés et sommités couleurs

Poulet de Bresse à la Royale,
racines oubliées, sauce Périgieux à la truffe noire

(*)Saint Romain Rouge 2019 - Alain Gras (Bourgogne) 14€ (12,5cl)

Comté de la Fruitière de Bonnétage fumé par nos soins,
chutney de mangue aux épices d'Orient

O2 2009 (vin biologique) - Jean-François Otter (Hattstatt) 6,50€ (12,5 cl)

Tarte sablée comme une Forêt Noire au chocolat pétillant,
marmelade de cerises, sorbet griotte pimenté

(*)Crémant Chardonnay Brut Nature 2017 (vin biologique) - Paul Ginglinger
(Éguisheim) 7,50€ (12,5cl)

Mignardises



'Altévic  J.C. Perrin

4 rue de wiggensbach - 68420 HATTSTATT - 03 89 78 83 56