

## Menu Saint-Valentin 2024

*Servi les soirs du 14 au 17 février*

*Mises en-bouche*

\*\*\*\*

*Foie gras poêlé avec son chutney de mangue, ananas et safran d'Alsace.  
Kougelhopf maison toasté*

\*\*\*\*

*Tartare de Saint-Jacques, citron vert, clémentine et caviar*

\*\*\*\*

*Fregola sarda et bar de ligne rôti, sauce au crémant d'Alsace*

\*\*\*\*

*Filet de bœuf, purée de pommes de terre façon Robuchon, jus à la truffe noire melanosporum*

\*\*\*\*

*Soupe de poires et litchis à l'eau de rose*

\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat noir 64% et kiwi, kaki, coriandre et gingembre*

***Ce menu vous est proposé à 85 € hors boissons***

***En formule tout compris***

***1 coupe de crémant rosé, 5 verres de vin de 8cl,  
½ eau, 1 café, thé ou tisane à 123 €***