



Première valse

Prix :79,00€

Amuse-bouche

Entrée

Opéra de foie gras de canard aux baies roses, chutney de saison

Granité

Poisson

Pain de brochet, sauce vin blanc au safran d'Alsace

Viande

Magret de canard doré sur la peau, poivre du Timut/ pomelos, écrasée de pommes de terre aux herbes du jardin

Dessert

Pavlova aux fruits de saison/ crème légère à la verveine/ sorbet fruits rouges

Mignardises Ce menu peut être adapté pour l'ensemble des convives