



Menu De Noël

25 ET 26 DÉCEMBRE À MIDI
(MENU UNIQUE, PAS DE SERVICE À LA CARTE)

AMUSE-BOUCHES

Velouté de courges de notre potager.
Tartelette de truite en gravlax.

ENTRÉES

Foie gras préparé par nos soins,
accompagné de son mini kougelhophf et son chutney de saison.

OU

Ravioles de gambas servies dans un bouillon corsé de têtes,
petits légumes et huile végétale.

PLATS

Suprême de pintade accompagné de son croustillant de pommes
de terre au lard et ses poireaux confits, sauce morilles et vin jaune.

OU

Omble chevalier snacké accompagné des courges de notre
potager et Dampfnüdel, sauce légère au crémant d'Alsace.

DESSERTS

Biscuit à la farine de châtaigne, mousse à la crème de marrons et cassis,
meringue maison craquante.

OU

Finger au chocolat noir Valrhona 55% et praliné, accompagné de sa glace noisette .

68 € / personne


*Auberge du
Kochersberg*

