Menu du réveillon de Nouvel An 2026

Flûte de Champagne brut 1er cru Les Epices Curiens
Mise en bouche

Tataki de saumon – marinade d'herbes et gomasio de lin
tartinade de patate douce au paprika fumé

La caille des Vosges : le filet rôti et la cuisse confite, jus corsé
purée de topinambours tartufata – croûtons - noisettes

Sorbet lait de coco au combava – tartare d'ananas

Rôti de gigue de biche, sauce aux airelles et au poivre Voatsiperifery
légumes d'hiver au sautoir

Du bout des doigts, un croque-monsieur de coppa stagionata et tome de brebis de la bergerie de la Lienne – ketchup de butternut
---
Muffin au chocolat bio Kaoka – crémeux à la vanille d'Ouganda – mangue
---
Poire pochée au vin chaud et zestes d'orange – sorbet à la cardamome verte
---
Café et douceurs

Prix du menu : 100€

Renseignements et réservations par téléphone
au 03 29 86 84 58 (France) ou 00333 29 86 84 58 (reste du Monde)

Votre réservation sera confirmée après
le prépaiement des menus

