



05/11/2021

DÎNER DE GALA
Champagne
Jardin des Remparts

Amuse-bouche

Lingot de foie gras de canard,
Gel de pommes vertes et financier cannelle
Duval Leroy « Femme de Champagne » 2000

Langoustines rôties,
Tartare d'algues au beurre blanc d'hibiscus
Bollinger « La Grande Année » 1999

Pavé de lieu jaune de ligne vapeur et crème de tourteaux,
Risotto de lentilles beluga
Billecart Salmon « Cuvée Nicolas François » 1998

Quasi de veau basse température cuit au miel d'acacia
et écorces de pamplemousse,
Mousseline de petits pois, collection de légumes
Olivier Horiot « Cuvée Sève » Rosé 2014

Pain perdu, mini poire rôtie caramélisée,
Crème au poivre du timut et glace vanille
Pol Roger « Rich »

Mignardises



169,-€ par personne
accord mets et Champagnes,
eau minérale et café

Pour tout renseignement et réservation, n'hésitez pas à contacter la réception
au 03.88.95.07.00 et par mail info@cour-alsace.com