



Menu de la Saint-Valentin 2021

Aux dîners du 12 et 13 février

Au déjeuner et dîner du 14 février

En guise d'amuse-bouche :
Noix de Saint-Jacques rôtie
et fumée au Lapsang souchong,
Compotée de poires

Alsace Crémant rosé "Mister Pink" 2018
Domaine Rieffel

Marbré de Foie gras au porto,
Chutney de mangue et gingembre
Alsace Pinot blanc "Fontaine aux Enfants" 2017
Domaine Kreydenweiss

Saint-Pierre en croûte de parmesan,
Mousseline de choux vanillée

Vallée du Rhône "l'Effrontée" 2018
Hameau Toucheboeuf, Simon Gastrein

Carré de veau cuit aux aromates,
Gratin de patates douces aux noix et petits légumes

Bourgogne Rully "Les Chaponnières" 2018
Domaine Jacqueson

Mousse légère de noix de coco,
Crèmeux aux trois chocolats,
Chantilly banane

Menu à 79,-€

41,-€ le forfait boissons
Apéritif, 4 verres de vin, eau et café

Pour vos réservations et tout renseignement supplémentaire,
veuillez nous contacter au 03.88.95.07.00
ou par mail : info@cour-alsace.com