

*

Notre Menu découverte aux Chandelles

Menu de la Saint Sylvestre

L'Amuse-bouche gourmand de la Nouvelle Année

☺☺

Le Pressé de Homard bleu, Gelée à l'Orange sanguine, Mousseline de petite Mâche et Chou Kale frit

☺☺

L'Œuf fermier poché « minute », Emulsion à la Châtaigne, Chips de Jambon de Sanglier

☺☺

La petite Bouillabaisse aux Pistils de Safran d'Alsace, Toast à la Rouille

☺☺

Le Granité Butternut, Frappé à l'Eglantine

☺☺

Le Médaillon de Canard « Rossini », Panais rôti, Raviole à la Truffe

☺☺

Le Cake Poireau/Lard fumé, Rose de Tête de moines, Chutney de Pruneaux

☺☺

La Crêpe soufflée au Citron et écorces de Yuzu confites, Glace au Miel

Prix : 128,00 €uros par Personne animation musicale comprise



Monsieur ou Madame.....

Adresse.....tél ;:.....

confirmons notre réservation pouradulte (s) et vous retournons le présent coupon ainsi que la somme de 70,00 €uros par personne

La réservation ne sera prise en compte qu'à réception des arrhes.

Coupon-réponse et règlement à retourner à :

Date et Signature

AUBERGE DU BOENLESGRAB

Lieu-dit Boenlesgrab – 68610 LAUTENBACH

Tél : 03.89.71.10.88

Notre Menu découverte aux Chandelles

L'Amuse-bouche gourmand de la Nouvelle Année

**Le Pressé de Homard bleu, Gelée à l'Orange sanguine,
Mousseline de petite Mâche et Chou Kale frit**

🍷

**L'Œuf fermier poché « minute », Emulsion à la Châtaigne, Chips
De Jambon de Sanglier**

🍷

**La petite Bouillabaisse aux Pistils de Safran d'Alsace, Toast à la
Rouille**

🍷

Le Granité Butternut, Frappé à l'Eglantine

🍷

**Le Médaillon de Canard « Rossini », Panais rôti, Raviole à la
Truffe**

🍷

**Le Cake Poireau/Lard fumé, Rose de Tête de moines, Chutney de
Pruneaux**

🍷

**La Crêpe soufflée au Citron et écorces de Yuzu confites, Glace au
Miel**