

L'ÉCRIN

MENU DU REVEILLON DE NOËL 2021 CHRISTMAS EVE MENU 2021

Pressé de foie gras de canard, volaille de Bresse et homard bleu en délicate gelée, condimenté de pomme acidulé, noix et truffe noire.
Pressed duck foie gras, Bresse poultry and blue lobster in a delicate jelly, condimented with tangy apple, walnuts and black truffle

Noix de coquilles Saint Jacques à la plancha, caviar Kristal, marinière de coquillages et crevettes côtières
Scallops à la plancha, Kristal caviar, shrimps and shellfish marinière

Turbot de pêche rôti au sautoir, jus à la truffe noire, crosnes à l'ail noir
Roasted wild turbot, black truffle jus, black garlic crosnes

Dos de chevreuil de chasse d'Alsace rôti au bois de genévrier, farce Sénateur Couteaux et jus au foin
Back of roe deer from Alsace roasted in juniper wood, Senateur Couteaux stuffing and hay jus

Fromage du Mont Revard à la truffe noire, frisée fine et céréales
Mont Revard cheese with black truffle, frisee and cereals

Café arabica, fraîcheur citron et zeste de cédrat, blancs en neige acidulés et crémeux café
Arabica coffee, lemon freshness and citron zest, acidulous beaten egg whites and coffee cremeux

Tuile croustillante, chocolat cru Saint Pierre, glace grué de cacao, sorbet cacao et crumble chocolat fleur de sel
Crunchy tile, Saint Pierre chocolate, cocoa nibs ice cream, cocoa sorbet, and fleur de sel chocolate crumble



MENU UNIQUE EN 7 SERVICES - 550€ PAR PERSONNE
7-COURSE SET MENU - 550€ PER PERSON

ACCORDS METS ET VINS - 245€ PAR PERSONNE
FOOD AND WINE PAIRINGS - 245€ PER PERSON

