

RÉGENT PETITE FRANCE

STRASBOURG

KULINARISCHEN SCHÖPFER : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL ❀❀

CHEF : CÉDRIC KOCH

SYLVESTER MENÜ

Mise en bouche

Amuse-bouche

Hokkaido-Kürbis-Raviole

Kastaniencreme, Braune-Butter

Kurz angebratene Jakobsmuscheln

Garnierter Poivrade Artischockenherz
Orangenreduktion mit Madagaskar-Vanille

Bretonischer Blauer Hummer

Geröstete Schwarzwurzeln, mit Eisenkrautessig
Korallen-Samt

Aubrac-Rinderfilet

Pommes Anna, garniert mit Austernpilzen aus dem Elsass
Kandierter Heliantis, Grand Veneur Sauce

Schokoladen Soufflé-Kuchen

Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade
Vanilleeis aus Madagaskar

Mignardises

LIVEMUSIK: JAZZBAND

295 € / PERSON – INKL. WEINBEGLEITUNG

3 Gläser Wein, Mineralwasser und Kaffee pro Person.
Aperitifs, Digestifs und Spirituosen sind nicht inbegriffen.

Für unsere junge Gäste, ein geeignetes Menü für 85€ erhältlich ist.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Steuern und Service. - Alle unsere Fleischsorten stammen aus Frankreich.

RÉGENT PETITE FRANCE

STRASBOURG

KULINARISCHEN SCHÖPFER : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL ❀❀

CHEF : CÉDRIC KOCH

SYLVESTER MENÜ

PFLANZLICH MENU

Mise en bouche

Amuse-bouche

Lauch von der Riedinger Farm in Vinaigrette

Eiweiß-Tatar

Sabayon aus Porreegrün

Hokkaido-Kürbis-Raviole

Kastaniencreme, Braune-Butter

Französische Zwiebelsuppe

Wiener Brot mit "Brézouard des Bagenelles" Käse

Topinambur in Texturen

Pietmonteser Haselnüsse

Reduktion von Gemüsejus

Schokoladen Soufflé-Kuchen

Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade

Vanilleeis aus Madagaskar

Mignardises

LIVEMUSIK: JAZZBAND

295 € / PERSON – INKL. WEINBEGLEITUNG

3 Gläser Wein, Mineralwasser und Kaffee pro Person.

Aperitifs, Digestifs und Spirituosen sind nicht inbegriffen.

Für unsere junge Gäste, ein geeignetes Menü für 85€ erhältlich ist.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Steuern und Service. - Alle unsere Fleischsorten stammen aus Frankreich.