

RÉGENT PETITE FRANCE

STRASBOURG

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

CHEF : CÉDRIC KOCH

WEIHNACHTSMENÜ

Mise en bouche

Amuse-bouche

Elsässer Entenleber-Terrine

Quitten-Texturen mit Gewürztraminer
Madagaskar-Vanille

Gebratene, küchenfrische Wolfsbarschfilets auf der Haut

Tarbais-Bohnen-Ragout
Kapuzinerkressenöl & Meersenf

Gefüllte Poulardenbrust

Dampfnudeln, Schwarzer Trüffel
Sauce Supreme mit Liebstöckel

Elsässer Honig & Ananas

Honig-Blancmanger, Timut-Pfeffer-Eis
Victoria-Ananas-Tartar

Mignardises

LIVEMUSIK: HARFENISTIN

255 € / 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 55€ 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

WEIHNACHTSMENÜ

PFLANZLICH MENU

Mise en bouche

Amuse-bouche

Rote-Bete-Pressée

Meerrettich- und Oxalis-Eis
Reduzierter Rote-Bete-Saft

Karotten Royale

Pesto aus Karottengrün, Säuerliche Pickles
Leicht gesäuerter Karottensaft

Artischocke Luté, garniert mit Baby-Gemüse

Dillöl und Vierge-Sauce

Elsässer Honig & Ananas

Honig-Blancmanger, Timut-Pfeffer-Eis
Victoria-Ananas-Tartar

Mignardises

LIVEMUSIK: HARFENISTIN

255 € / 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 55€ erhältlich ist.

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