

Triptyk n°21

Menu du 24 octobre 2019

Saint Jacques

Bestheim

Amuse-bouche

**Carpaccio de Saint-Jacques, pickles de champignons,
Huile de noisettes**

Crémant Grand Prestige 2013

Entrée

Veloute de panais, « Blanc mangé » au corail, harenga fumé

« LE BLANC SEC », HOPLA

Poisson

**Noix de Saint-Jacques en coquille, risotto au safran,
Copeaux de chorizo Ibérique**

Riesling SCHOENENBOURG

Plat

**Poulet Fermier farci, rôti, jus aux olives confites,
Blinis de potimarron**

Pinot Noir « Les Chanteaux »

Dessert

**« Couronne » fraise citron vert, brunoise de fruit frais
Sablé amande**

Grand Cru Kaefferkopf