

Du 23 au 26 décembre 2023 midi et soir



# Le Menu de Noël



Duo tartare de saumon et Saint-Jacques,  
purée de topinambours et crumble parfumé

OU

Velouté de potimarron et châtaignes, scampis grillées

\*\*\*\*\*

Médaille de lotte et croûte d'herbes,  
risotto Fregola sarda

OU

Filet de boeuf basse température,  
sauce foie gras, purée de carottes aux agrumes

\*\*\*\*\*

Bûche de Noël glacée du Hirtz  
(mandarine, marron, chocolat)

OU

Parfait au yuzu et son biscuit croquant

Entrée + plat + dessert : 45€ (hors boissons)


## MENU RUDOLPHE — 12€

(enfant jusqu'à 12 ans)

Médaille de veau et spaëtzles maison  
+ Boule de glace au choix


# La carte

## LES ENTRÉES

- 
- |  |        |
|--|--------|
| Velouté de potimarron et châtaignes, scampis grillés                             | 14.50€ |
| Gravlax de truite au sel Viking, salade de jeunes pousses et vinaigre d'agrumes  | 18.00€ |
| Terrine de foie gras de canard, chutney Berawecka et ses toasts briochés         | 22.00€ |
| Duo tartare de saumon et Saint-Jacques, purée de topinambours et crumble parfumé | 21.00€ |

## LES PLATS



- |   |        |
|---|--------|
| Médaille de veau basse température, jus réduit à l'huile de truffe, effeuillé de pommes de terre à la truffe d'été, purée de carottes aux agrumes | 26.00€ |
| Médaille de lotte et croûte d'herbes, risotto Fregola sarda   | 26.00€ |
| Civet de cerf grand veneur, spaëtzles maison, pommes confites   | 22.00€ |
| Filet de bœuf basse température, sauce foie gras, purée de carottes aux agrumes   | 35.00€ |
- 

## LES DESSERTS

- |   |        |
|---|--------|
| Bavarois à la clémentine et au chocolat                     | 10.50€ |
| Parfait au yuzu et son biscuit croquant                     | 10.50€ |
| Bûche de Noël glacée du Hirtz (mandarine, marron, chocolat) | 10.50€ |
| Assiette de gourmandises                                    | 15.00€ |

