Menu Saint-Sylvestre

Disponible le 31 décembre 2026 au soir
à l'Auberge du Hirtz, WATTWILLER

Apéritif

Au choix : Cocktail de la Saint-Sylvestre, Crémant d'Alsace ou Bière

Amuse-bouche

Velouté de potiron • Écume de châtaigne

Sablé au parmesan • Cube de saumon gravlax

Cromesquis de volaille fermière

Entrées

Pressé de foie gras de canard
Gelée de vin moelleux, brioche toastée et condiment pomme

Noix de Saint-Jacques au Crémant d'Alsace • Huile d'herbes

Trou normand

Sorbet aux agrumes
Infusion verveine et citron vert, mandarine impériale

Plat

Le veau en deux textures :
Médaillon de veau cuit à basse température
Croustillant de joue de veau confite
Légumes racines et effeuillé de pommes de terre à la truffe

Assortiment de fromages

Lehwald Bio et Tome d'Alsace « Barkass »
Tuile de pain, condiment poire et cidre

Dessert

Perle Blanche :
Dôme de chocolat blanc,
Insert citron Yuzu, crème légère à la vanille et biscuit aux amandes

Dîner en musique et soirée dansante jusqu'à 2h avec le groupe ForBand

165€ par personne
(dîner, boissons et animation compris)

DOMAINE & SPA du HIRTZ

Menu
Jeune Gourmet

Disponible le 31 décembre 2026 au soir
à l'Auberge du Hirtz, WATTWILLER

Entrée
Velouté de potiron • Écume de châtaigne

Plat
Cordon-bleu de volaille à l'emmental,
gratin dauphinois et crémeux de carottes

Dessert
Vacherin glacé vanille-framboise

45€ par adolescent (12 à 15 ans)
25€ par enfant (4 à 11 ans)
(dîner, boissons et animation compris)

DOMAINE & SPA
du HIRTZ