



*Menu élaboré par
notre Chef Christophe SCHREIBER et sa brigade*

Apéritif au choix

*Crémant blanc de blanc Breit Domaine Pfister
Muscat Ortel & Goldert 2023 Domaine Zinck
Crémant Rosé Domaine Stentz Buecher*

Foie gras de canard poêlé,

Royale de champignons, sablé aux graines

Pinot Gris Silb 2022 Domaine Pfister & Pinot Gris Talmattent 2022 Domaine Zinck

Dos de cabillaud skrei,

Emulsion aux câpres, fondue de poireaux au butternut

Riesling Grand Cru Engelberg 2022 Domaine Pfsister & Riesling Ortel 2022 Domaine Stentz Beucher

Carré de veau cuit en basse température,

Jus corsé, purée de pommes de terre truffée

Pinot Noir Diebmannswiekel 2023 Domaine Zinck & Pinot Noir Tradition 2022 Domaine Stentz Buecher

Munster,

Compotée de coings, raisins secs et noix de pécan

Macération Gewurztraminer 2023 Domaine Pfister & Gewurztraminer Portrait 2021 Domaine Zinck

Gratin de fruits exotiques parfumé au litchi,

Sorbet mangue

Riesling cuvée Flavien 2016 Domaine Stentz Buecher

95 € par personne

(apéritif, 2 verres de vin (6cl) de dégustation par plat compris - 1 verre de vin pour le dessert)

Réservation obligatoire :

+33(0)3 89 22 34 00 - contact@valvignes.com



HÔTEL VAL-VIGNES ****
The Originals, Human Hotels & Resorts

