

Amitié

LA CUISINE DU CHÂTEAU



LE MENU

de Noël

AU RESTAURANT AMITIÉ

25 ET 26 DÉCEMBRE MIDI ET SOIR

DAS WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT AMITIÉ

25. & 26. DEZEMBER MITTAGS UND ABENDS



INFOS ET RÉSERVATIONS

INFOS & BUCHUNG

Tél. +33 (0)3 55 38 97 99 · Info@Restaurant-Amitie.fr

49 Rte de Cernay · 68500 Hartmannswiller

LE MENU

de Noël

AU RESTAURANT

AMITIÉ

DAS WEIHNACHTSMENÜ IM
RESTAURANT AMITIÉ

SAUMON GRAVLAX ET SON CAVIAR

Betterave marinée | Crème au raifort

GEBEIZTER LACHS UND SEIN KAVIAR

Marinierte Bete | Meerrettich Sahne

VELOUTÉ D'ARTICHAUT

Truffe noire

ARTISCHOCKENSUPPE

Schwarzer Trüffel

DU GRILL CHARCOA / VOM CHARCOA GRILL

MAGRET DE CANARD ET CUISSE CONFITE

Purée de topinambours | Échalote au Porto

ENTENBRUST UND KONFIERTE KEULE

Topinambur Püree | Portweinschalotte

OU / ODER

FILET DE DORADE

Purée de topinambours | Échalote au Porto

FILET VON DER DORADE

Topinambur Püree | Portweinschalotte

SÉLECTION DE FROMAGES

KÄSEAUSWAHL

TOUT CHOCO

Mousse au chocolat | Glace chocolat blanc

Quetsches aux épices

SCHOKOLADE

Schokoladenmousse | Weißes Schokoladeneis

Gewürzzwetschgen

89 €



LE MENU

Saint Sylvestre

AU RESTAURANT AMITIÉ

APÉRITIF 19 H

DAS SILVESTERMENÜ IM RESTAURANT AMITIÉ

APERITIF UM 19 UHR



INFOS ET RÉSERVATIONS

INFOS & BUCHUNG

Tél. +33 (0)3 55 38 97 99 · Info@Restaurant-Amitie.fr

49 Rte de Cernay · 68500 Hartmannswiller

LE MENU

Saint Sylvestre

AU RESTAURANT AMITIÉ

DAS SILVESTERMENÜ IM RESTAURANT AMITIÉ

Crémant D'Alsace Brut · Château Ollwiller · Wuenheim

RILLETTE DE CANARD, TAPENADE DE LÉGUMES GRILLÉS

ENTEN RILLETTE
TAPENADE VON GEGRILLTEM GEMÜSE

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD

Terrine et poêlé | Brioche

ZWEIERLEI VON DER ENTENLEBER

Terrine und gebraten | Brioche

Pinot Gris Hatschbourg Grand Cru 2022 · Maison Cattin Frères · Voegtlinshoffen

VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE

Truffe noire | Ciboulette

SELLERIE-SCHAUMSUPPE

schwarzer Trüffel | Schnittlauch

LOTTE GRILLÉE

Endive braisée à l'orange

GEGRILLTER SEETEUFEL

mit Orangen geschmorter Chicorée

ALZA Le Blanc 2023 · Domaine d'Ollwiller · Wuenheim

SORBET LXIR

TERRE & MER

Filet de bœuf et homard | Déclinaison de carottes

SURF & TURF

Rinderfilet und Hummer | bunte Karotten

Rouge de Zell & Berg Pinot Noir · Cuvée Moréote 2023

Domaine Eblin-Fuchs · Zellenberg

SÉLECTION DE FROMAGE

KÄSEAUSWAHL

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

Crumble à la noix de coco | Sorbet citron

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Kokoscrumble | Zitronen-Sorbet

Gewurztraminer 2018 Vendanges Tardives

Cave de Beblenheim

MIGNARDISES ET CAFÉ

FEINGEBÄCK & KAFFEE

199 €