

# Amitié

LA CUISINE DU CHÂTEAU

## 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](mailto:Info@Restaurant-Amitie.fr)

49 Rte de Cernay · 68500 Hartmannswiller

# LE MENU

## Saint Sylvestre

### AU RESTAURANT AMITIÉ

---

#### DAS SILVESTERMENÜ IM RESTAURANT AMITIÉ

##### APÉRITIF

##### AMUSES BOUCHES

*Crémant AOP Brut · Château Ollwiller*

##### NOIX DE SAINT-JACQUES

Noisette | Truffes noires

##### JAKOBSMUSCHEL

Haselnuss | Schwarze Trüffel

*Riesling Grand Cru · Ollwiller AOP · Château Ollwiller*

##### DÉLICE DE TOPINAMBOUR

Noix de pécan | Épices

##### DÉLICE VON TOPINAMBUR

Pekannuss | Gewürze

##### HOMARD

Choux fleurs | Estragon | Orange

##### HUMMER

Blumenkohl | Estragon | Orange

*Pinot Gris AOP · Cuvée Albert · Domaine Albert Mann*

#### SORBET CRÉMANT ROSÉ DU CHÂTEAU OLLWILLER

##### DUO DE BŒUF

Choux pointus | Truffes | Jus réduit

##### ZWEIERLEI VOM RIND

Spitzkohl | Trüffel | Kräftige Jus

*Aloxe-Cortan AOP · Louis Latour*

##### SÉLECTION DE FROMAGE

KÄSEUSWAHL

##### OPÉRA FAÇON « AMITIÉ »

*Gewurztraminer Grand Cru Koefferkopf AOP*

*Domaine J.B.Adam*

##### CHAMPAGNE À MINUIT

CHAMPAGNER UM MITTERNACHT

225 €

PAR PERSONNE | PRO PERSON