



# SOIRÉE VIGNERONNE

## LACS & RIVIÈRES

Vendredi  
**20 JUIN**

Dès  
**19h**



BRASSERIE  
HISTORIQUE

Guidée par le chef Eric Girardin, laissez-vous emporter par une expérience gastronomique unique, où la finesse des poissons d'eau douce rencontre la richesse de grands vins d'Alsace.

Avec la présence des domaines :

Jean-Baptiste Adam & Amélie & Charles Sparr



# SOIRÉE VIGNERONNE

## LACS & RIVIÈRES

### MENU

#### AMUSE-BOUCHE

**Carpaccio de truite à la pêche jaune,**  
huile de verveine

*Pinot Blanc "Pensée" 2023 – Amélie et Charles Sparr*

#### ENTRÉE

**Foie gras de canard en terrine mi-cuite**  
à l'anguille fumée

*Pinot Gris "Letzenberg" 2021 – Jean-Baptiste Adam*

#### POISSON

**Carpe frite à notre façon**  
en habit vert et sauce matelote au pinot noir

*Pinot Noir "Carpe Diem" 2023 – Amélie et Charles Sparr*

#### VIANDE

#### **Volaille d'Alsace**

cuite en basse température puis rôtie, dampfnudel et sauce aux écrevisses

*Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2020 – Jean-Baptiste Adam*

#### FROMAGE

#### **Tomme d'Alsace fumée**

pomme verte confite au cidre, poutargue aux œufs de truite

*Vin de macération "Farouche" 2022 – Amélie et Charles Sparr*

#### DESSERT

#### **Maki de riz au lait à la pêche**

crème de menthe aquatique et sorbet de pêche

*Muscat bulles – Jean-Baptiste Adam*

Menu accords mets & vins : **90€** par personne | Menu (hors boissons) : **60€** par personne

Réservation : au +33 3 89 24 43 43 ou à [contact@maisondestetes.com](mailto:contact@maisondestetes.com)

ou directement en ligne en [cliquant ici](#)