



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" – 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 orange "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
6 verres de vins, eau et boisson chaude

Menu (hors boissons) : **60€** par personne

Réservation : +33 3 89 24 43 43 ou contact@maisondestetes.com

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