

KOPSTER

/ HOTEL



La fin d'année au Kopster

Entrée

Terrine de foie gras maison, poudre de pain d'épices & gelée au porto blanc

ou

Tartare de Saint-Jacques, crémeux de betterave, boule de glace citron-basilic

ΟL

Velouté de notre Château, noisettes torréfiées & huile de truffe

Plat

Ballotine de chapon forestière, morilles poêlées, écrasé de céleri-rave

οι

Filet d'agneau, crémeux pois chiches & carottes rôties

Filet de bar sur son lit de courge, poêlée de girolles, noix & sauce pomme-aneth

ΟL

Risotto aux morilles & noisettes

Dessert

Bûche revisitée saveur chocolat

OΠ

Cheesecake mandarine & amandes caramélisées

ou

Strud<mark>el aux po</mark>mmes & g<mark>lace artis</mark>anale

ou

Tarte noisette façon grand-mère

44€ /pers.

Menu unique pour l'ensemble des convives, à partir de 10 personnes

Single menu for all guests, for groups of 10 or more

Prix nets en euros, taxes et service compris. Menu susceptible d'être modifié. Menu sous réserve de disponibilité. Liste des allergènes disponible sur demande.



