

MENU DE LA ST SYLVESTRE

LES VINS

Accompagnant les Entrées :

Riesling Cuvée Albert - 2014
Domaine Albert Mann, Wettolsheim

AOC Sauternes «réserve» - 2014
Baron Philippe de Rothschild

AOC Viré clessé - 2017
Chanson et Fils

Accompagnant les Plats :

Rouge - 2015
Materne Haegelin, Orschwihr

IGP du Val De Loire, Les Cépages oubliés – 2018
Domaine de la Charmoise

AOC Côtes Du Roussillon Villages Tautavel, Hommage – 2015
Les vignerons De Tavareil Vingrau

AOC Saint Estèphe, Château Coutelin-Merville - 2007
Château Estager

Accompagnant les Fromages :

Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé - 2012
Domaines Schlumberger, Guebwiller

AOC Coteaux-du-Languedoc, La Clape - 2017
Château l'Hospitalet - « Meilleur vin rouge du monde » selon International Wine Challenge

AOC Côtes du Marmandais, Abouriou – 2016
Lionel Osmin & Cie

Accompagnant les Desserts :

VDF Villa Chambre D'Amour - 2018
Lionel Osmin & Cie

AOC Anjou-Coteaux-de-la-Loire, Moelleux – 2018
Château de Putille

AOC Banuyls vintage – 2014
Gérard Bertrand



ATELIER ENTREES

Saumon «Label Rouge» fumé Maison à la découpe
Toast de Foie Gras du Quercy, mariné au Vin chaud
Belles Huîtres Marennes d'Oléron ; vinaigrette Echalotes et Citron Caviar
Bisque de Homard et ses Croûtons ailés

ATELIER POISSONS SNACKES

Saint Jacques
Langoustine
Bar de Ligne cuit à l'unilatéral

ATELIER VIANDES

Magret de Canard d'Alsace
Filet de Bœuf
Chapon
Jambon de Sanglier

LES ACCOMPAGNEMENTS

Risotto à la Truffe Melanosporum
Brunoise de Butternut à la Vanille
Choux rouge confit aux Aïrelles
Fine Purée de Pomme de terre aux Eclats de Foie Gras
Mini légumes glacés

LES SAUCES MAISON

Sauce aux Morilles
Sauce Safran de Marc PFEFEN
Fond brun lié à l'Hibiscus

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

De nos producteurs d'Alsace, des Vosges et de France

ATELIER DESSERTS

Le Champignon Framboise, Choco-Noisette
Horloge des coups de Minuit
Le Nounours Framboise-Litchi
Le Baba flambé

*La Direction et toute l'équipe
du Domaine Du Lac vous souhaitent
de très belles Fêtes et
vous présentent leurs meilleurs vœux
pour l'année 2020.*
