



*Menu élaboré par  
notre Chef Christophe SCHREIBER et sa brigade*

**Foie gras de canard poêlé,**  
*Royale de champignons, sablé aux graines*



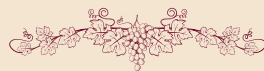
**Dos de cabillaud skrei,**  
*Emulsion aux câpres, fondue de poireaux au butternut*



**Carré de veau cuit en basse température,**  
*Jus corsé, purée de pommes de terre truffée*



**Munster,**  
*Compotée de coings, raisins secs et noix de pécan*



**Gratin de fruits exotiques parfumé au litchi,**  
*Sorbet mangue*

**95 € par personne**  
(apéritif, 2 verres de vin de dégustation par plat compris)

*Réservation obligatoire :*  
*+33(0)3 89 22 34 00 - [contact@valvignes.com](mailto:contact@valvignes.com)*



**HÔTEL VAL-VIGNES \*\*\*\***  
*The Originals, Human Hotels & Resorts*

