

# MENU DE PÂQUES

**Tartare de Saint-Jacques à l'avocat et grenade,**  
Crème de vinaigre, orange sanguine et poivre sichuan rouge

*Pinot Gris Tradition 2022, Dom. BOTT Frères*

OU

**Foie gras de canard poché au Rouge de St-Hippolyte,**  
Chutney cerise et brioche toastée

*Pinot Gris Grand Cru Mambourg 2023, Dom. F. BLEGER*



**Cappuccino Carotte & Mangue,**  
Huile de sésame, cumin et gressin



**Filet de bar grillé,**

Risotto vert roquette et petits pois, émulsion au safran,  
Tempura d'asperge

*Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim 2020, Dom. J. ILTIS*

OU

**Carré d'agneau en croûte d'ail des ours,**  
Carotte fane glacée au beurre de ciboulette,  
Pommes de terre fondantes

*Pinot Noir Tradition 2023, Dom. BOTT Frères*



**Gourmandise de Pâques,**

Coque macaron cacao, ganache chocolat et sorbet passion

*Gewurztraminer Vieilles Vignes 2023, Dom. F. BLEGER*

**Dimanche 20 avril 2025**

Service du **déjeuner** et du **dîner**

Menu 3 plats à **65 €** par personne

Accord Mets-Vins (3 verres de vin par personne) à **25 €** par personne

**Sur réservation**

03.89.22.34.00 - [contact@valvignes.com](mailto:contact@valvignes.com)

