PASCAL BASTIAN
CHEVAL BLANC LEMBACH

Vendredi 6 novembre 2026

Soirée Albert BOXLER

L'Alsace *en quelques petites bouchées*

**

Œuf de caille *poché à la « diable », pomme gaufrette aux aromates*

**

Risotto de coquillages *et vieux parmesan, émulsion Riesling*

**

Découpe de Langoustine *dans l'esprit d'une gribiche*
Rôtie à l'unilatérale, crème glacée à la moutarde à l'ancienne
Condiment au vinaigre de cidre

**

Noix de Saint Jacques *normande rôtie, caviar Osciètre,*
Blanc de laitue braisé, un joli pesto de Pistache

**

Fraicheur aux herbes fraiches, *pomme verte et huile d'estragon*
Emulsion céleri branche

**

Filet de Bœuf Français *à la plancha, croustillant aux oignons doux,*
béarnaise légère et condiment à la framboise

**

Agrumes du Pays Niçois *: Pomelos et orange infusés au thé vert Sancha*
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilée

**

Les ***gourmandises*** *du Cheval Blanc*