

Le menu du jubilé n° III de Nicolas
Soirée du vendredi 23 janvier 2026 à 19h00
Evènement limité à 20 convives

Petit écrin de saveurs, par-ci par-là, d'un voyage de 5 décennies
au service de la cuisine aux parfums d'hiver

Amuse-bouche

La fricassée d'escargots, de la ferme Meyer d'Ebersheim,
en persillade façon Lucas, petits légumes, crème d'ail confit
Champagne millésime 2019
Domaine Cuchez-Cez, Monvoisin

Foie gras de canard France poêlé « Fritz Kobus »
aux pommes et raisins de Corinthe, jus aigre doux au porto
Alsace Blanc
Pinot blanc Auxerrois Rotleibel 2020 Rolly-Gassmann Rohrschwihr

Le pot au feu de la mer au safran,
Saint pierre, langoustine, noix de Saint-Jacques et coques
Alsace blanc
Lerchenbuehl 2023 vin de complantation
élevé par G. Ruhlmann Scherwiller

Mousseline de Brochet comme un soufflé,
émulsion au Riesling, caviar de France
Alsace blanc Riquewihr
Riesling « Grossi Laüe » 2014

*La poitrine de canette de Bresse rôtie
« Prince de Dombes Mieral », à l'orange,
topinambours en deux textures
Autriche rouge Burgenland
Umathum Blaufränkisch 2019*

*La cuisse de canette confite à l'ancienne
jus des carcasses en demi glace, truffes melanosporum
purée de pommes de terre comme un puits avec son jus
Bordeaux, Pauillac rouge
Château Mouton Rothschild 1990*

*Tartelette Tatin aux poires de Lucas
Bordeaux, Sauternes
Château Rieussec 1^{er} grand cru classé 1988*

*Le menu et les vins au verre
au prix de 235,-*

**Madame Dominique Rizzi,
meilleure sommelière du Luxembourg 1992
sera votre guide des vins de la soirée**

*Le chef Lucas accompagné de Christian (ami d'apprentissage de Nicolas) et les
cuisiniers ont réalisé ce menu de gala.*

*Les plats seront présentés par Nathalie et Ursula, et servis par le personnel de
salle.*

Réservation par courriel

Merci de nous informer de vos restrictions alimentaires, intolérances ou allergies.

Cela nous aidera à vous accueillir dans les meilleures conditions possibles.