

*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<sup>er</sup> 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.*