



Hotel Spa ★ ★ ★ ★
Husseren Collections

DINNER MENU FOR GROUP

SINGLE MENU OF YOUR CHOICE / Available for 8 people or more

Amuse bouche

Carpaccio de bœuf, pesto parmesan
Beef carpaccio, pesto, and parmesan

Tartare de champignons et noisettes
Mushroom and hazelnut tartare

Gravlax de cabillaud, déclinaison de betterave
Gravlax of cod, beetroot variation

Presskopf de volaille, crème raifort
Poultry presskopf, horseradish cream

Œuf parfait, crème de champignons et tombée d'épinard
Egg cooked at 64°C, cream of mushroom, with spinach

Pièce de veau rôtie, légumes de saison, jus réduit
Roast veal, seasonal vegetables, reduced jus.

Suprême de poulet jaune, gnocchi de pomme de terre, sauce crème
Supreme of yellow chicken, potato gnocchi, cream sauce

Merlu en croûte d'herbes, légumes croquants, citronnelle et gingembre
Herb-crusted hake, crunchy vegetables, lemongrass and ginger

Paleron de bœuf braisé, mousseline de pomme de terre, jus de cuisson
Braised beef chuck, potato mousseline, cooking jus

Choux praliné noisette façon « Paris-Brest »
“Paris-Brest” style, hazelnut praline puff,

Tarte aux pommes façon « Tatin »
Apple tart Tatin style

Tartelette au chocolat, caramel beurre salé
Chocolate tartlet, salted butter caramel

Mille-feuille à la fève de Tonka
Tonka bean “Mille-feuille”

IN EXTRA AND ON RESERVATION

Munster cheese on plate : 8€

Net prices, service included

Single menu for the whole table to be defined on day 10 at the latest.

Adaptation possible for specific diets and allergens to be mentioned at the latest 7 days before the event