



# L'esquisse

HOTEL - SPA - COLMAR

## Menu séminaire

*Exemple de menus,  
la carte change régulièrement en fonction de la saison et des produits du marché.*

### Amuse bouche (3pièces)

Gravlax de daurade royale à l'aneth /sauce kimizu et mayonnaise aux algues / sauce au curry vert

**Ou**

Foie gras poêlé sur un riz à sushi / fèves et vinaigrette à la Japonaise

**Ou**

Macaronis gratinés de céleri rave à la truffe noire / sauce périgourdine végétales

---

Noix de Saint Jacques poêlée / tortellini de barbes de coquilles / purée de fenouil et boudin noir /  
émulsion au parmesan

**Ou**

Bar en écailles croustillantes laqué aux agrumes / betteraves glacées au Grand-Marnier /  
sauce aux saveurs du monde

**Ou**

Canette et pintade fourrés aux pruneaux confits / poireau crayon et salsifis / jus réduit

---

Pressé de pomme d'Alsace / sablé friable à la noisette grillée / crème crue et pomme rafraichie /  
sorbet au shiso pourpre

**Ou**

Berlingots farcis à la ricotta et à la pulpe de butternut brûlé / bouillon de racines de galanga /  
praliné et glace aux graines de courges

**Ou**

Mandarine marinée au mirin / crème de riz noir et sauce miso / sorbet à la mandarine et au poivre de  
Kampot rouge IGP / tuiles croustillantes de riz soufflé

---

### Mignardises (3 pièces)

