



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)

