

Caprice à Deux Délices à l'An 2

Mise en bouche

Foie gras de Canard Français en gelée de framboise poudré de Pain d'épices
Gaufrette de Saumon Gravelax, Ketchup de Betterave Rouge
Carpaccio de homard et Kaki

Menu de la Saint-Valentin

Coupe Royale de Crabe et Noix de St Jacques marinées au Jus de Yuzu
Crèmeux de Corail de Crustacés au Safran et Citronnelle
Caviar(2grs) « Kristal[®] « KAVIARI »
- supplément 6grs, 20 € -



Dos de Skrei « Poisson des Amoureux » doré sur sa Peau
Fondue de Tendre Poireau
Beurre Blanc au Champagne et Truffes « Tuber Melanosporum »



Pièce de Veau Français cuit à juste température
Carotte nouvelle lustrée au Miel de Fleur
Jus de Cocotte Corsé



Minestrone de Fruits Exotiques au Gingembre, Sorbet Mandarine
Copeaux de Noix de Coco



Velours Praliné à la Poire parfumée de Fève de Tonka
Glace Vanille « Pur Gousse » des Îles



Chocolats

80€

Par personne / Prix Net

Formule Accord « *Mets et Vins* » : 2 verres de vins 18 € - 3 verres de vins 24 €
Proposée sur place

Servi au Déjeuner et au Dîner à partir du samedi 11 février jusqu'au dimanche 19 février 2023
sauf mercredi - jour de fermeture
SUR RÉSERVATION
Apéritif OFFERT pour toute réservation avant le 5 février.



L'AN 2
PHILIPPE JEGO
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Restaurant
L'an 2

1 rue de Saverne
57370 PHALSBOURG
03 72 60 02 66
info@lan2-delices.fr
www.lan2-delices.fr



**OFFRE
EXCEPTIONNELLE**
Prolongez votre soirée
à l'Hôtel

« Nuit de Rêve
de la St Valentin
à l'an 2 »

-30%
SUR LE PRIX
DE VOTRE CHAMBRE

OFFRE VALABLE POUR
LES NUITÉES DES
12-13-14 FÉVRIER 2023