

# 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<sup>®</sup> « 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