



MENU HIVER DEGUSTATION :

En Entrée :

Foie gras de canard cuit au gewurztraminer,
Chutney et gel de clémentines Corse,
Brioche tiède à la fleur de sel.

Poisson :

Dos de cabillaud confit au beurre mousseux,
Risotto arborio au riesling et champignons,
Émulsion de beurre blanc.

Viande :

Médaille de bœuf charolais en basse température,
Polenta noisette et légume d'hiver en cocotte,
Jus réduit vin rouge échalote.

Dessert :

Jeu autour du cacao et de la vanille Noisette du Piémont.

PRIX PAR PERS 90€

SUPPLEMENT FROMAGE +7€



Florian Duc
Chef à domicile, Atelier culinaire

📍 15 rue du 21 novembre 67440 SINGRIST - BAS-RHIN
☎ 06 47 77 95 08
✉ florianduccuisine@gmail.com
🌐 www.florianduc.fr

MENU PROMENADE HIVERNAL :

En Entrée :

Dos de saumon confit aux agrumes,
Jeu de texture autour du chou-fleur,
Fromage frais et croustille de pain,
Jeunes pousses d'herbes.

Poisson :

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive,
Mousse de pomme de terre charlotte,
Émulsion de beurre blanc.

Viande :

Quasi de veau au beurre mousseux,
Polenta noisette et légume d'hiver en cocotte,
Émulsion crémeuse au crémant.

Dessert :

Mousse de pomme,
Caramel et noisette,
Glaçage poire.

PRIX PAR PERS 70€

SUPPLEMENT FROMAGE +7€



MENU DECOUVERTE HIVERNAL :

En Entrée :

Dos de saumon confit aux agrumes,
Jeu de texture autour du chou-fleur,
Fromage frais et croustille de pain,
Jeunes pousses d'herbes.

Viande :

Suprême de volaille jaune d'Alsace,
Polenta noisette et légume d'hiver en cocotte,
Émulsion crémeuse au crémant.

Dessert :

Mousse vanille,
Caramel et noisette,
Sablé aux amandes.

PRIX PAR PERS 50€

SUPPLEMENT FROMAGE +7€



Florian Duc
Chef à domicile, Atelier culinaire

 15 rue du 21 novembre 67440 SINGRIST - BAS-RHIN
 06 47 77 95 08
 florianduccuisine@gmail.com
 www.florianduc.fr

APERITIF EN OPTION :

Pulpe de butternut, comté et croustille de pain.
Crèmeux de betterave rouge et noisette.
Royale de foie gras de canard, gel pomme et poire.
Crèmeux de carotte confite aux agrumes et noix de cajou.

PRIX PAR PERSONNE 7€

MIGNARDISES EN OPTION :

Chocolat et vanille sablé amande
Pomme et poire caramélisée
Salpicon d'agrumes à la vanille

PRIX PAR PERSONNE 3€

FRAIS DE DEPLACEMENT
(70KM aller-retour) 40€