LA DERNIÈRE ÉCHAPPÉE

La partition culinaire
signée par

CHARLES GANTOIS

JONATHAN MOUGEL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

À l'occasion de la nouvelle année 2027,
deux grands chefs vosgiens
amoureux de leur terroir se retrouvent
à L'Échappée Vosgienne pour
une soirée exceptionnelle.

Un moment de partage, de convivialité
et d'émotions, pensé comme
une ode à la cuisine française.

LE MENU

Quintessence de champignons

La tartelette au chevreuil
Betteraves fumées et bleuets préservés

Le croque de poisson d'eau douce
Œufs de brochet fumés et pâte de pommes

La tartelette de foie gras
Porto et truffes

Les escargots de Lomont
Cuisinés à l'ail et au persil plat

La belle coquille Saint-Jacques
Choux-fleur au beurre noisette,
beurre de bardes au caviar

Le pithiviers végétal
Céleri, betteraves, truffe noire et
extraction beurrée

La volaille truffée en deux services
Topinambours et bouillon de poule crémé

Le brie truffé
De Christelle et Cyril Lorho,
Meilleurs Ouvriers de France Promagers

CHARLES GANTOIS

La pomponette exotique
Glacée et épices, macadamia beurrée et sapin givré

Le chocolat en 12 coups de minuit
Agrumes subtils et vanille

Mignardises :
Les premières échappées de 2027

JONATHAN MOUGEL

Tarif du menu, hors boissons *175.*

Toute l'équipe de L'Échappée Vosgienne vous souhaite
une très belle année 2027 !