

# Soirée exceptionnelle à 4 mains :

## Menu dégustation autour de la TRUFFE Melanosporum,

le samedi 5 mars 2022 à 19h00

Bernard Schahl accueillera Jacques Eber  
(anc. Rest. Les Plaisirs Gourmands, Schiltigheim)  
pour vous faire déguster la truffe dans tous ses états.

Carpaccio de Noix de St Jacques et Truffe



Œuf Parfait et Râpé de Truffe



Croque-Monsieur à la Burrata à la Truffe



Pavé de Skrei et Crémeux de Céleri à la  
Truffe



Quasi de Veau Cuisson Basse Température  
et son Risotto à la Truffe



Brie Fourré à la Truffe, Salade de Mâche



Crème Brûlée à la Truffe  
Crème glacée Aspérule odorante  
Parfumée à la Truffe  
La Truffe au Chocolat



Menu dégustation 140€, hors boissons.

Sur réservation au 03.88.97.42.03

*La Fischhutte*  
HÔTEL - RESTAURANT

[contact@fischhutte.com](mailto:contact@fischhutte.com) - [www.fischhutte.com](http://www.fischhutte.com)

30, route de la Fischhutte - 67190 MOLLKIRCH (Alsace – France)

Tél : 03.88.97.42.03

Notre boutique en ligne : [www.fischhutte.secretbox](http://www.fischhutte.secretbox).