

*Grands vins  
Domaine Charles Frey*

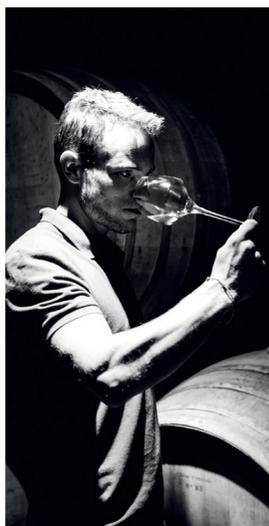
# OSM OSE

*Petites bouchées  
succulentes à 4 mains*

---

*Dîner du Samedi 21 octobre 2023*

---



## *Dégustation combinée à la Winstub Arnold*

*6 vins élaborés par Julien Frey, Vigneron,  
accompagnés de 12 surprises gourmandes tricotées par notre Chef  
Régis Heintzelmann, Catherine et Gérard Praud,  
Artisans cuisiniers au Château de Pleujouse.*

## LES ENCUVÉS. 2022

### PÉTILLANT NATUREL

*Le foie gras d'oie mi-cuit, servi dans sa gelée. Baies du Séchuan, pomme acidulée, cristaux de la Presqu'île.*

## LES ENCUVÉS. 2022

### PÉTILLANT NATUREL

*Le petit tartare de truite « fraîcheur ». Craqueline de banane séchée, l'huile vierge de noix. Le sabayon, parfums de thé Matcha.*

## SYLVANER INTEMPOREL. 2022

*Le risotto, grains d'avoine issus de la torréfaction sur les pierres tièdes du four à bois. Bisquebouille de tourteau, les fèves Tonka.*

## SYLVANER INTEMPOREL. 2022

*La raviole, « l'échalote caramélisée dans le Sylvaner, le miel de forêts ». Râpe de muscade. La crème de lait, fleurs de pissenlit.*

## RIESLING FRANKSTEIN. 2021

*L'effeuillée de daurade royale, réglisse d'Iran, sel de sorbier, sucre de canne. Raisins blonds, quelques gouttes d'huile de caméline.*

## RIESLING FRANKSTEIN. 2021

*Le faux nougat de jeune poularde cuite en basse température. Les mendiants, le thé de baies de genièvre.*

## **RIESLING LA MESSE DU MATIN. 2022**

*La crème brûlée, « potiron muscat, fruits de la passion ».  
La langoustine à découvrir, poivre Tchuli.*

## **RIESLING LA MESSE DU MATIN. 2022**

*La tartine d'engrain, grillée. Confiture de pieds de porc.  
Le munster, les baies du Penja.*

## **PINOT NOIR QUINTESSANCE. 2020**

*Le médaillon de veau rôti, poivre de Pondichéry.  
Fine galette de lentilles. L'infusion « cœur de betterave,  
sucs de framboises ».*

## **PINOT NOIR QUINTESSANCE. 2020**

*La croustadine, « boudin noir, petite blanquette de céleri branche,  
prunes que l'on cuit doucement dans la quintessence ».  
La « griollotine » de Sarawak.*

## **PINOT NOIR F. 2018**

*La « braisade de cerf », champignons sauvages, la pomme  
mousseline aux grains de vanille. « Croustille » de noisette.  
Le « Vanuatu » que l'on chauffe et que l'on broie au moment.*

## **PINOT NOIR F. 2018**

*L'opéra « chocolat grand cru, Alto El Sol ». Pralin que l'on revisite,  
essence de mûres. Les graines du paradis justes sorties du four.*

*La soirée : 160€ par convive*



**CHÂTEAU DE PLEJOUSE**  
*Le Château 18 - 2953 Pleujouse*



**WINSTUB ARNOLD**  
*98, route des vins- 67140 Itterswiller*



**DOMAINE CHARLES FREY**  
*1 Rue du Pinot Blanc- 67650 Dambach-la-ville*

Pensez à réserver ! Téléphonnez au 03 88 85 50 58 - Emaillez à [arnold-hotel@wanadoo.fr](mailto:arnold-hotel@wanadoo.fr)  
***Le petit-déjeuner et l'accès au spa sont offerts si vous restez dormir à l'Hôtel.***



CHÂTEAU DE PLEJOUSE



WINSTUB ARNOLD

