

# VIGNOBLES EN SCÈNE ALSACE : BANQUET ÉTOILÉ AU MONT SAINTE-ODILE

Ottrott



Sanctuaire du Mont Sainte-Odile  
67530 Ottrott

## + Descriptif

Le temps d'une soirée unique, le Mont Sainte-Odile devient le théâtre d'une expérience sensorielle inédite, où l'excellence culinaire, les grands vins et l'expression artistique se rencontrent au sommet de l'Alsace. Dans ce lieu emblématique, chargé d'histoire et offrant un panorama exceptionnel sur la plaine, les convives profiteront d'un moment hors du temps.

Sous les voûtes historiques et sur les terrasses baignées de lumière, le chef étoilé Jean-Paul Acker du restaurant Le Feuillage à La Cheneaudière & Spa, distingué d'une étoile Michelin, proposera un menu raffiné, imaginé spécialement pour l'occasion. Les produits du terroir alsacien y seront sublimes avec créativité et audace. Chaque met sera accompagné de vins d'Alsace sélectionnés avec soin et présentés par les domaines viticoles Fritz-Schmitt, Vonville et Zeyssofff, pour un accord parfait.

En ouverture, un apéritif en terrasse dévoilera une animation artistique originale : une démonstration à la peinture au vin rouge par Laurent Bessot. Les pigments naîtront des tanins, et les cépages se transformeront en sources d'inspiration, dans une ambiance conviviale et créative. Un rendez-vous inédit pour célébrer l'art de vivre alsacien, entre patrimoine, saveurs et imagination.

Découvrez ci-dessous le menu spécialement imaginé pour cette soirée et ses accords mets-vins.

Apéritif :

Presskopf de gibier

Cromesquis de gibier

Charcuterie de gibier

Accords : 3 Sylvaner différents

Entrées :

Filet de chevreuil mariné, condiment à la courge et moutarde au moût de raisin

Klevener Amphore – Domaine Zeyssofff

Rouge d'Ottrott Tradition – Domaine Fritz-Schmitt

Velouté de cèpes de nos montagnes et quenelle de foie

Rouge Tradition – Maison Vonville

Auxerrois Barrique – Domaine Zeyssofff

Interlude : Glaçon de kirsch raisin

Plat :

Sanglier confit, gnocchis aux baies de genièvre, jus corsé au pinot noir et chocolat

Rouge d'Ottrott Barrique – Maison Vonville

Rouge d'Ottrott Barrique – Domaine Fritz-Schmitt

Klevener de Heiligenstein « Tradition » – Domaine Zeyssofff

Dessert :

Autour du raisin : le fruit, le jus, le vin et sa réduction

Crémant Rosé – Domaine Fritz-Schmitt

Gewurztraminer – Maison Vonville

Lien de réservation prochainement disponible.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

### **Horaire(s) d'ouverture**

Le 17/10/2025  
Vendredi de 18:00 à 22:30



## + Tarifs

Tarifs : 125€/pers