



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 19/12 SOIR
AU 21/12 MIDI

PREMIERE ENTRÉE

SALADE DE MAGRET DE CANARD ROTI FARCI AU FOIE GRAS
OU
JAMBON CRU IBERIQUE BELLOTA (36 MOIS D'AFFINAGE)
ET SES CONDIMENTS
OU
LES 6 ESCARGOTS "A L'ALSACIENNE"

DEUXIEME ENTRÉE

GRATIN DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS

PLAT PRINCIPAL

FAUX FILET SIMMENTAL, SAUCE FORESTIERE

ROULADE DE SOLE AU SAUMON, SAUCE CRUSTACÉS

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS... SUPPL. 3 €
(MUNSTER, VACHERIN MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY)

KOUGELHOPF GLACE A LA FLEUR DE BIÈRE
ET AUX FRUITS SECS MAISON

CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE ET SA GLACE

MENU 3 PLATS : ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 45.-
MENU 4 PLATS : 2 ENTRÉES-PLAT-DESSERT : 50.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 19/12
SOIR AU 21/12 MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

LES 3 FOIES GRAS DE CANARD FRANÇAIS DE NOËL
(NATURE, AUX ÉPICES ET AUX FRUITS SECS) ET SES CHUTNEYS
(SUPPL. : 3 €)

GRATIN DE NOIX DE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE ET GAMBAS



PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR

FILET DE TURBOT, SAUCE CRUSTACÉS

DESSERT AU CHOIX

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS...
(MUNSTER, VACHERIN MONT D'OR, BRIE D'ISIGNY) SUPPL. 3 €

TRILOGIE DE MOUSSES AU CHOCOLAT (BLANC - LAIT - NOIR)

ANANAS VICTORIA ET SES SORBETS

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 52.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE