

Menu de la St-Valentin

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 13/02 SOIR AU 15/02 MIDI
ANIMATION MUSICALE SAMEDI SOIR
(CHRISTIAN CHANtera L'AMOUR)

ENTRÉE AU CHOIX

TRUITE DES VOSGES FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE,
GRAVELAX AU GIN D'ALSACE, CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CONFIT DE POIRES ET CHIPS

OEUF POCHÉ, VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
ET PLEURÔTES RÔTIES

PLAT AU CHOIX

CARRÉ DE VEAU AUX GIROLLES

DOS DE SKREI RÔTI (CABILLAUD SAUVAGE DE NORVÈGE),
RISOTTO, SAUCE CITRONNELLE- GINGEMBRE

CRÈME D'ÉPINARD ET RAVIOLES DE RICOTTA

DESSERT AU CHOIX

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES ET SON SORBET

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE À L'ALCOOL DE VANILLE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 55.-



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE

À VENIR DÉGUSTER LE VENDREDI SOIR 13/02,
SAMEDI MIDI 14/02 ET LE DIMANCHE 15/02 MIDI
(QUELQUES SUGGESTIONS
PROPOSÉES À CES SERVICES)

ANIMATION MUSICALE ASSURÉE PAR CHRISTIAN
QUI CHANTRERA L'AMOUR LE SAMEDI SOIR

ENTRÉE

ROULADE DE SAUMON FUMÉ AU CRABE,
SUSHI DE CHOUCRUTE

PLAT AU CHOIX DOS DE SKREI

(CABILLAUD SAUVAGE DE NORVÈGE), RISOTTO,
SAUCE CITRONNELLE-GINGEMBRE SUPPL. 5 €

ONGLET DE BOEUF ANGUS (IRLANDE),
SAUCE BÉARNAISE

DESSERT AU CHOIX

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES
ET SON SORBET

RIZ AU LAIT "MAISON" IVRE DE VANILLE,
COULIS DE POIRE ET GLACE VANILLE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 45.-

