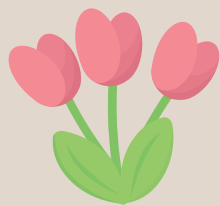


Menu Printemps – Ete



À PARTIR DE 10 PERSONNES

AU RESTAURANT -

A RESERVER 10 JOURS AVANT VOTRE ARRIVEE
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE
(MÊME ENTREE - MÊME PLAT - MÊME DESSERT)

AMUSE BOUCHE

SALADE DE JAMBON CRU D'ALSACE ET TOTSCH AU MUNSTER

OU

TERRINE DE VEAU MAISON AUX CHAMPIGNONS,
CRUDITÉS ET SALADE VERTE

OU

SAUMON DE NORVÈGE GRAVELAX MARINÉ À L'ANETH
MAISON

QUASI DE VEAU EN CUISSON DOUCE, SAUCE FORESTIÈRE

OU

FILET DE SANDRE EN MATELOTE, NOUILLES

VACHERIN GLACÉ MAISON
(PARFUMS SELON VOTRE CONVENANCE...)

OU

TARTELETTE AUX FRAISES, SORBET FRAISE

OU

CRÈME BRÛLÉE MAISON ET SA GLACE

MENU HORS BOISSON : 39.-

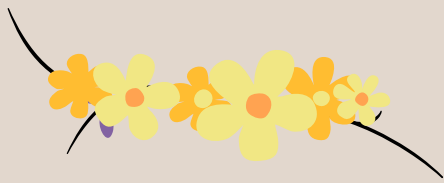
MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

PAUSE GLACÉE SUPPL. 2 € / ASSIETTE DE FROMAGES SUPPL. 7 € /
LE NOMBRE DE CONVIVES DEVRA NOUS ÊTRE CONFIRMÉ LA VEILLE DU REPAS.
TOUTE DÉFECTION NON SIGNALÉE SERA FACTURÉE.

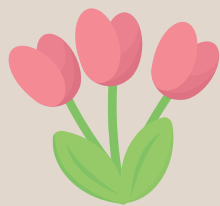
MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

POUR DES RAISON D'ORGANISATION DU SERVICE ET DU PERSONNEL NOUS
VOUS PROPOSONS LE DÉJEUNER DE 12 H À 16 H ET LE DÎNER DE 19 H À MINUIT.





Menu Printemps – Ete



À PARTIR DE 10 PERSONNES

AU RESTAURANT -

A RESERVER 10 JOURS AVANT VOTRE ARRIVEE
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE
(MÊME ENTREE - MÊME PLAT - MÊME DESSERT)

AMUSE BOUCHE

ROULADE DE SAUMON FUMÉ AU CRABE

OU

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON
ET CHUTNEY DU MOMENT

CARRÉ DE VEAU À LA SAUGE

OU

FILET DE BOEUF AU PINOT NOIR

OU

FILET DE BAR SUR UNE POÊLÉE DE
QUINOA AUX PETITS LÉGUMES,
ÉMULSION CITRONNELLE - GINGEMBRE

KOUGELHOPF GLACÉ À LA FLEUR DE BIÈRE ET
AUX FRUITS SECS MAISON

OU

SOUPE DE FRAISES AU CRÉMANT D'ALSACE, SORBET YAOURT

MENU HORS BOISSON : 50.-

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

PAUSE GLACÉE SUPPL. 2 € / ASSIETTE DE FROMAGES SUPPL. 7 € /
LE NOMBRE DE CONVIVES DEVRA NOUS ÊTRE CONFIRMÉ LA VEILLE DU REPAS.
TOUTE DÉFECTION NON SIGNALÉE SERA FACTURÉE.

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

POUR DES RAISON D'ORGANISATION DU SERVICE ET DU PERSONNEL NOUS
VOUS PROPOSONS LE DÉJEUNER DE 12 H À 16 H ET LE DÎNER DE 19 H À MINUIT.





Menu Automne – Hiver

À PARTIR DE 10 PERSONNES

AU RESTAURANT -

A RESERVER 10 JOURS AVANT VOTRE ARRIVEE
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE
(MÊME ENTREE - MÊME PLAT - MÊME DESSERT)

AMUSE BOUCHE

TERRINE DE GIBIER MAISON AUX AIRELLES,
CRUDITÉS DU MOMENT ET SALADE D'HIVER

OU

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX PLEUROTES ET À L'ANIS, RIZ

OU

JAMBON FORÊT NOIRE FINEMENT TRANCHÉ ACCOMPAGNÉ
D'UNE TOTSCH AU MUNSTER, CRUDITÉS

OU

COCKTAIL DE CREVETTES ET D'AVOCAT

RÔTI DE BOEUF (SERVI SAIGNANT), SAUCE FORESTIÈRE

OU

SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

OU

PAUPIETTE DE VOLAILLE FARCIE PARFUMÉE AU RIESLING,
SPÄETZLES

OU

FILET DE SANDRE EN MATELOTE, NOUILLES

CRÈME BRÛLÉE MAISON ET SA GLACE

OU

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE ET SON SORBET

OU

APFELSTRUDEL ET SON SORBET POMME

MENU HORS BOISSON : 39.-

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

PAUSE GLACÉE SUPPL. 2 € / ASSIETTE DE FROMAGES SUPPL. 7 € /
LE NOMBRE DE CONVIVES DEVRA NOUS ÊTRE CONFIRMÉ LA VEILLE DU REPAS.
TOUTE DÉFECTION NON SIGNALÉE SERA FACTURÉE.

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

POUR DES RAISON D'ORGANISATION DU SERVICE ET DU PERSONNEL NOUS
VOUS PROPOSONS LE DÉJEUNER DE 12 H À 16 H ET LE DÎNER DE 19 H À MINUIT.



Menu Automne – Hiver

À PARTIR DE 10 PERSONNES

AU RESTAURANT -

A RESERVER 10 JOURS AVANT VOTRE ARRIVEE

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

(MÊME ENTREE - MÊME PLAT - MÊME DESSERT)

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MARINÉ AU GEWURZTRAMINER ET SON
CHUTNEY, TOASTS

OU

DUO DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET DE FOIE GRAS DE CANARD
MAISON, COMPOSÉE DE POMMES ET
GELÉE DE POMMES, SALADE DE MÂCHE

OU

DOS DE SAUMON "BÖMLO" DE NORVÈGE FUMÉ PAR NOS SOINS,
TRANCHÉ ÉPAIS, GEL DE CITRON ET FLEURS DE CÂPRES

OU

BROCHETTE DE GAMBAS, SALADE D'HIVER

OU

SAUMON "MI-CUIT", SAUCE FRUIT DE LA PASSION,
RIZ BASMATI (PORTION ENTRÉE)

QUASI DE VEAU EN CUISSON DOUCE, CRÈME DE GIROLLES

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE D'ALSACE "LABEL ROUGE", SAUCE AUX MORILLES

OU

TRANCHE DE FILET DE BOEUF "SERVIE ROSÉE", SAUCE AU PINOT NOIR

OU

FILET DE BAR POÊLÉ, SAUCE CITRONNELLE - GINGEMBRE,
QUINOA AUX LÉGUMES

ENTREMET PRALINÉ ET SA GLACE

OU

VACHERIN GLACÉ MAISON (PARFUMS SELON VOTRE CONVENANCE...)

OU

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE, GLACE LIMONCELLO

MENU HORS BOISSON : 50.-

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

**PAUSE GLACÉE SUPPL. 2 € / ASSIETTE DE FROMAGES SUPPL. 7 € /
LE NOMBRE DE CONVIVES DEVRA NOUS ÊTRE CONFIRMÉ LA VEILLE DU REPAS.
TOUTE DÉFECTION NON SIGNALÉE SERA FACTURÉE.**

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

**POUR DES RAISON D'ORGANISATION DU SERVICE ET DU PERSONNEL NOUS
VOUS PROPOSONS LE DÉJEUNER DE 12 H À 16 H ET LE DÎNER DE 19 H À MINUIT.**