



Automne-Hiver 2021/2022

MENU TRADITION

Cuisse de Pintade Rôtie

Sauce Crèmeuse au Riesling & Champignons, Spaëtzle Maison

ou

Couscous Royal

Poulet Rôti, Agneau Mijoté, Merguez, Boulettes d'Agneau, Semoule & Légumes de Saison

ou

Choucroute aux 5 Viandes

Knacks, Saucisse Montbéliarde, Boudin Noir, Kassler, Lard Fumé, Choucroute & Pommes de Terre

Vacherin Glacé Maison

Glaces (Vanille, Chocolat, Fraise), Meringue & Crème Chantilly

25 € par personne

MENU GOURMAND

Graulax de Saumon à l'Aneth, Crème Raifort & Pain Toasté

Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits & Brioche Toastée

Fraîcheur Glacée Citron Jaune & Crémant

Filet de Fruite d'Alsace Rôti

Risotto Carnaroli Maison, Noisettes Torréfiées & Jus Corsé

ou

Quasi de Veau Rôti

Sauce Crèmeuse aux Champignons, Petites Pommes de Terre au Four & Légumes de Saison

Profiteroles Tradition

Choux, Glace Vanille, Sauce Chocolat & Crème Chantilly

ou

Croustillant aux Pommes

Pommes Confites à la Cannelle, Glace Yaourt & Crème Chantilly

35 € par personne



Automne-Hiver 2021/2022

MENU PRESTIGE

Amuse-Bouche

Salade Gourmande

Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Gravlax de Saumon, Crevettes Roses
Paint Toasté & Mesclun de Salade Verte

Noix de Coquilles Saint-Jacques Rôties

Purée de Céleri Truffée & Salade d'Herbes Fraîches

ou

Dos de Cabillaud Poêlé

Haricots Coco & Sauce Chorizo

Fraîcheur Glacée Poire & Crémant

Magret de Canard Laqué à l'Orange

Polenta Crémeuse & Légumes de Saison

ou

Mignon de Veau Rôti

Sauce aux Morilles, Gratin Dauphinois & Légumes de Saison

Moelleux au Chocolat

Glace Vanille, Sauce Caramel au Beurre Salé, Cacahuètes Torréfiées & Crème Chantilly

ou

Mont Blanc Royal

Dôme Mascarpone, Crème de Marrons, Sablé & Sauce Chocolat

45 € par personne

Tarifs nets service inclus

Prix par personne disponible à partir de 30 personnes

Merci de valider un choix unique d'entrée, plat & dessert pour l'ensemble des convives