

Menu gastronomico

a 37,50 €



- ♦ Stuzzichino, per accompagnare il kir che è offerto voi
- ♦ Piatto dei frutti di mare (ostriche, gamberetti...)
 - ♦ Piatto di salmone affumicato
 - ♦ Impasti di formaggio bianco
 - ♦ Padella di lumache con funghi, pasta
 - ♦ Funghi freschi in pasta sfoglia
 - ♦ Foie gras di anatra fatta in casa
 - ♦ Foie gras cotto in padella con tagliatelles
 - ♦ Mollusco "Saint-Jacques" con polenta
- ♦ Cordon bleu di salmone con insalata e frutti
- ♦ Filetto di lucioperca con choucroute o pasta
- ♦ Choucroute reale (8 varietà di carne e affetati)
- ♦ Magret di anatra, salsa ai miele, gratin di patate fatto al forno e verdure
 - ♦ Filetto di manzo al pepe verde, cialda di patate e verdure
 - ♦ Medaglione del vitello con funghi, pasta fatta in casa
 - ♦ Agnello con verdure
- ♦ Piatto di Munster formaggi : 3 varietà (supplemento : 3.50 €)
- ♦ Piatto di formaggi assortiti : 3 varietà (supplémento : 3.50 €)
- ♦ Kougelpopf imbevuto di latte, passato nell'uovo, zuccherato e fritto
 - ♦ Mousse ai due cioccolati
 - ♦ Albumi montati a neve galleggianti su crema
 - ♦ Mousse ai kirsch con crostacei o frutti
 - ♦ Sorbetto di lampone arrosto all'acquavite
 - ♦ Kougelpopf gelato con polpa o frutti

Ringraziamenti per acconsentire a scegliere un singolo menu per il gruppo intero

REGIMI SPECIALI E ALLERGIE

Gli ospiti che soffrono di allergie varie e vegetariani, vegani e altri, faranno la loro scelta sul posto, tra i piatti che saranno offerti. Sarà applicato un supplemento di € 3 a persona.

Tasse e servizio inclusi