

Menu gastronomique

à 39 €



- ♦ Amuse-bouche, pour accompagner le kir qui vous est offert

- ♦ Assiette de la mer (huîtres, crevettes, bulots)
ou

- ♦ Assiette de saumon
ou

- ♦ Quenelles de fromage blanc
ou

- ♦ Poêlée d'escargots aux pleurotes, nouilles fraîches
ou

- ♦ Croustillant de champignons frais
ou

- ♦ Foie gras de canard maison
ou

- ♦ Foie gras poêlé aux tagliatelles fraîches
ou

- ♦ Noix de Saint-Jacques sur polenta

- ♦ Cordon bleu de saumon sur salade et fruits de saison
ou

- ♦ Dos de cabillaud sur choucroute ou nouilles fraîches
ou

- ♦ Choucroute royale (8 garnitures)
ou

- ♦ Magret de canard, sauce au miel, gratin dauphinois et légumes du jour
ou

- ♦ Tournedos au poivre vert, galettes de pommes de terre et petits légumes
ou

- ♦ Médaillon de veau aux girolles, spaetzle maison

- ♦ Assiette de dégustation de Munster : 3 variétés (supplément 3.50 €)
ou

- ♦ Assiette de dégustation de fromages : 3 variétés selon saison (supplément 3.50 €)

- ♦ Kougelhopf en pain perdu, compote de fruits de saison, glace
ou

- ♦ Mousse aux deux chocolats maison
ou

- ♦ Iles flottantes et zestes d'orange confits, crème anglaise
ou

- ♦ Mousse au kirsch sur coulis de fruits rouges
ou

- ♦ Sorbet framboise arrosé à l'eau de vie de framboise
ou

- ♦ Kougelhopf glacé à la pulpe de fruits

Merci de bien vouloir choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe - Taxes et Services inclus

REGIMES SPECIAUX ET ALLERGIES :

Les convives souffrant d'allergies diverses, ainsi que les végétariens, végétaliens, vegans et autres, pourront faire leur choix sur place, parmi les plats qui leur seront proposés. Un supplément de 3 € par personne sera appliqué.