

# Menu gastronomico

a 39 €



- ♦ 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