

Menu Tradition

Pâté en croûte et ses 3 crudités

Ou

Salade vigneronne

Ou

Hareng à l'Alsacienne

Choucroute traditionnelle

Ou

Matelote de poissons au riesling et nouilles alsaciennes

Ou

Baeckeoffa traditionnel et sa salade verte

Tarte streussel aux pommes

Ou

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer

Ou

Forêt noire

Entrée + plat ou plat + dessert

19.00€

Entrée + plat + dessert

24.00€

Menu Attitude

Gravlax de saumon aux herbes fraîches, crème aux agrumes et mesclun

Ou

Tartare d'avocats et gambas marinées, roquette et baguettine grillée

Ou

Jambon serrano sur son sablé au parmesan, crème de paprika fumé et mesclun

Mignon de porc à la sauce forestière

Galette de pomme de terre et petits légumes

Ou

Filet de canette au miel, polenta grillée et brochette de légumes

Ou

Filet de daurade grillée sur ses légumes confits et sauce coco et citronnelle

Tartelette à l'ananas et crème de chocolat blanc

Ou

Bavarois au nougat, minestrone de fruits exotique et sorbet mangue

Ou

Dôme de chocolat et noisette et glace à la vanille

Entrée + plat ou plat + dessert

25.00€

Entrée + plat + dessert

32.00€

Menu Intuition

Terrine de foie gras au Gewurztraminer, chutney au gingembre
Nectar de Balsamique et brioche tiède

Ou

Assiette Terre et Mer

(Magret fumé, foie gras, beignet de crevettes, Gravlax de saumon)

Ou

Duo de Saint-Jacques et gambas,
Brandade aux herbes et bisque d'écrevisse

Pavé de veau aux girolles et jus réduit
Fondant de pomme de terre et tartelette de légumes

Ou

Dos de cabillaud sur son wok de légumes croquants
Sauce marinère au safran d'Alsace

Ou

Magret de canard au miel et épices
Gâteau dauphinois et légumes glacés de saison

Délice de framboise à la pistache et mascarpone

Ou

Moelleux tiède de chocolat, caramel au beurre salé et sorbet à la poire

Ou

Finger au chocolat et praliné et sa glace au caramel

Entrée + plat ou plat + dessert

30.00€

Entrée + plat + dessert

38.00€

Menu festif

Duo de foie gras en chaud et froid et pommes confites

Dos de cabillaud et filet de rouget,
Méli-mélo de légumes et sauce champagne

Filet de bœuf rossini au jus de truffe,
Pomme fondante et légumes glacées

Rocher au chocolat et noisettes, cœur de caramel
Glace au caramel et beurre salé

46.00€

Plat végétarien

Entrée

Tartare d'avocat et tomates cerise

Ou

Tarte fine de légumes au fromage frais et amandes grillés

Plat

Risotto crémeux au parmesan et champignons

Ou

Ravioles aux épinards et ricotta et tomates confites

*** Les menus sont les mêmes pour l'ensemble des convives
sauf régimes spéciaux**

*** Possibilité de location de vaisselle et mobilier sur devis
avec notre partenaire Amplitub's**

*** Livraison possible sans service avec des frais selon la
distance de livraison**

*** Service de cuisine = chauffe + mise sur assiette
35.00€/heure**

Service en salle

Maître d'hôtel = 35.00€/heure

Serveur/se = 25.00€/heure