

Nos menus groupe...

Nous avons le plaisir de vous proposer différents menus qui vous permettront de déguster des mets raffinés avec des produits et spécialités régionales mais aussi des recettes réinventées qui raviront vos papilles.

Pour agrémenter votre repas nous vous proposons des forfaits boissons pour un accord parfait. Au-delà de 20 personnes, un forfait boisson est obligatoire.

Un menu unique est à choisir pour l'ensemble des convives.

Pour des questions de préparation, certains menus sont à commander 5 jours à l'avance.

MENU 1 : 19,90€/pers

Salade vigneronne et

~~

Poulet au Riesling, spaëtzle

~~

Munster d'Alsace et son cumin, salade verte

MENU 2 : 21,00€/pers

Pâté en croûte, salade verte

~~

Filet de truite sur choux, pommes vapeur

~~

Savarin au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte

MENU 3 : 25,00€/pers

Terrine maison avec chutney de fruits de saison

~~

Kastler en croute et spaëtzle, sauce aux champignons

~~

Gâteau au fromage blanc

MENU 4 : 28,00€/pers

Croustillant de Munster au cumin

~~

Pintade caramélisée au miel, pommes Duchesse, sauce au miel

~~

Tarte aux pommes Alsacienne

MENU 5 : 30,00€/pers

Chèvre chaud, sur son lit de salade

~~

Filets mignons de porc pané à la provençale,
Nouilles à la crème de moutarde

~~

Mi- cuit au chocolat, glace vanille

MENU 6 : 31,50€/pers

Petit Parmentier de Poulet aux épices

~~

Filet de Sandre et sa sauce crustacés, purée aux herbes

~~

Succès aux Myrtilles, glace Mascarpone

MENU 7 : 33,50€/pers

Montée de Saumon et Chorizo, crème à l'Aneth

~~

Bæckeofe à notre façon, salade variée

~~

Vacherin glacé aux griottes

MENU 8 : 33,50€/pers

Les grenouilles façon tarte flambée sur son feuilleté

~~

Choucroute de l'Auberge Alsacienne

~~

Strudel aux pommes et raisins, glace vanille

MENU 9 : 39,50€/pers

Aumônière d'escargots et sa tombée de champignons poêlés

~~

Filet de Dorade poêlé au beurre rouge, tartine de charlotte fondante

~~

Forêt Noir au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte

MENU 10 : 39,50€/pers

Gambas poêlées sur son cœur de laitue, gaspacho de tomate

~~

Magret d'oie au jus de framboise, paillason de pomme de terre et bonbon de poivrons

~~

Gâteau de framboise et sa crème de rhubarbe, glace yaourt

MENU 12 : 51,00€/pers

Foie gras de canard maison

~~

Filet de Bar et son huile vierge aux câpres,
chips de légumes, flan de courgettes

~~

Affiné de fromages

~~

Crèmeux de citron sur son financier, glace yaourt

MENU 13 : 51,00€/pers

Noix de Saint Jacques sur bouquet du jardin, coulis de poivron

~~

Filet de bœuf à la crème de champignons,
sauté d'épinard à l'ail

~~

Affiné de fromages

~~

Tour sablée aux fruits, mêlée de sa crème fraîche et
Glace pomelos

FORFAITS BOISSONS :

8,50€/pers

Pinot Noir (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

8,50€/pers

Riesling (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou Thé

7,50€/pers

Edelzwicker (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

8,00€/pers

Pinot Blanc (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé