

NOS MENUS POUR LES GROUPES (+ 10 personnes)

Madame, Monsieur,

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.**

Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous proposer divers amuses-bouches à 1 Euro pièce.

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives.

Pour les végétariens ou les allergies alimentaires, merci de prendre contact avec nous pour établir un menu spécifique.

Nous restons à votre disposition pour de plus amples renseignements, dans l'attente de vous satisfaire, et nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en nos salutations distinguées.

MENU 1 : 20.50 Euros par personne

Salade vigneronne

~~

Poulet au Riesling, spaëtzle

~~

Munster d'Alsace et son cumin, salade verte

MENU 2 : 22 Euros par personne

Pâté en croûte, salade verte

~~

Filet de truite sur choux, pommes vapeur

~~

Savarin au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte

MENU 3 : 25.50 Euros par personne

Terrine maison avec chutney de fruits de saison

~~

Kastler en croute et spaëtzle, sauce aux champignons

~~

Gâteau au fromage blanc

MENU 4 : 29 Euros par personne

Croustillant de Munster au cumin

~~

Pintade caramélisée au miel, purée aux herbes, sauce au miel

~~

Tarte aux pommes Alsacienne

MENU 5 : 30.50 Euros par personne

Chèvre chaud, sur son lit de salade

~~

Filet mignon de porc pané à la provençale,

Nouilles à la crème de moutarde

~~

Mi- cuit au chocolat, glace vanille

MENU 6 : 32.50 Euros par personne

Petit Parmentier de Poulet aux épices

~~

Filet de Sandre et sa sauce crustacés, purée de céleri aux éclats de noisette,
échalote confite

~~

Succès aux Myrtilles, glace Mascarpone

MENU 7 : 34.50 Euros par personne

Montée de Saumon et Chorizo, crème à l'Aneth

~~

Bæckeofe à notre façon, salade variée

~~

Vacherin glacé aux griottes

MENU 8 : 36.50 Euros par personne

Les grenouilles façon tarte flambée sur son feuilleté

~~

Choucroute de l'Auberge Alsacienne

~~

Strudel aux pommes et raisins, glace vanille

MENU 9 : 40 Euros par personne

Aumônière d'escargots et sa tombée de champignons poêlés

~~

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

~~

Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte

MENU 10 : 41 Euros par personne

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

~~

Dôme norvégien maison glacé à la vanille et flambé au Kéva (liqueur de citron)

MENU 12 : 52 Euros par personne

Foie gras de canard maison

~~

Filet de Bar et sa marinade parfumée,
griespflutta, flan de courgettes (7)

~~

Affiné de fromages (camembert, comté, bleu et chèvre)

~~

Feuilleté au pralin et ses cacahuètes caramélisées, glace caramel au beurre salé

MENU 13 : 52 Euros par personne

Noix de Saint Jacques poêlées sur purée de panais, crème de Tomme d'Alsace

~~

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

~~

Affiné de fromages (camembert, comté, bleu et chèvre)

~~

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

FORFAITS BOISSONS :

9 Euros par personne

Pinot Noir (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

9 Euros par personne

Riesling (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou Thé

8 Euros par personne

Edelzwicker (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

8.50 Euros par personne

Pinot Blanc (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé