

**Objet : Proposition de menus pour minimum 10 personnes**

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous proposer différents plats qui vous permettront de déguster des mets raffinés avec des produits et spécialités régionales mais aussi des recettes réinventées qui raviront vos papilles. Notre restaurant peut accueillir jusqu'à 50 personnes.

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 2 Euros 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.

Pour les autocaristes une gratuité tous les 25 menus payés sera appliquée.

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.

## A vous de composer un menu (menu unique pour tous) ...

### Entrées

Terrine maison avec chutney de fruits de saison	12.00 €
Croustillant de Munster au cumin	12.50 €
Chèvre chaud, sur son lit de salade	12.50 €
Petit Parmentier de Poulet aux épices	13.50 €
Foie gras de canard maison	21.00 €
Aumônière d'escargots et sa tombée de champignons poêlés	14.50 €
Les grenouilles façon tarte flambée sur son feuilleté	14.50 €
Montée de Saumon et Chorizo, crème à l'Aneth	15.00 €
Gambas poêlées sur son cœur de laitue, gaspacho de tomate	15.00 €
Noix de Saint Jacques poêlées sur purée de panais, crème de Tomme d'Alsace	16.50 €

### Plats

Kastler en croute et spaëtzle, sauce aux champignons	17.50 €
Filet mignon de porc pané à la provençale, nouilles à la crème de moutarde	19.00 €
Pintade caramélisée au miel, purée aux herbes, sauce au miel	20.00 €
Magret d'oie au jus de framboise, paillason de pomme de terre et bonbon de poivrons	24.00 €
Entrecôte de Veau à la crème de champignons, sauté d'épinard à l'ail, roigebregeldi	27.00 €
Bæckeofe à notre façon, salade variée	21.00 €
Choucroute de l'Auberge Alsacienne	19.50 €
Choucroute de poissons (sandre, truite, saumon)	26.00 €
Filet de Sandre, sauce crustacés, purée de céleri aux éclats de noisette, échalote confite	25.00 €
Filet de Bar et sa marinade parfumée, gâteau de pomme de terre, flan de courgettes	25.00 €
Filet de Dorade poêlé au beurre rouge, tartine de charlotte fondante	25.00 €

### Fromages

Assortiment de fromages alsaciens	9.00 €
Affiné de fromages ( <i>camembert, comté, bleu et chèvre</i> )	9.00 €
Tartine toastée de Brie et sa confiture de griotte	6.50 €
Le Munster de la vallée et son cumin	5.00 €

## Desserts individuels

Gâteau au fromage blanc	7.00 €
Tarte aux pommes Alsacienne	7.00 €
Tour sablée aux fruits, mêlée de sa crème fraîche et glace pomelos	11.00 €
Succès aux Myrtilles, glace Mascarpone	10.00 €
Dôme norvégien maison glacé à la vanille et flambé au Kéva (liqueur de citron)	10.50 €
Vacherin glacé aux griottes	10.00 €
Mi- cuit au chocolat, glace vanille	10.00 €
Feuilleté au pralin et ses cacahuètes caramélisées, glace caramel au beurre salé	10.00 €
Strudel aux pommes et raisins, glace vanille	10.00 €
Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte	11.00 €

## Desserts « occasions spéciales »

Tarif sur demande

Gâteau Forêt Noire  
Gâteau Straciatella  
Gâteau au chocolat  
Gâteau mousse de fruits  
Omelette Norvégienne

### MENU DU TERROIR

27.00 € /pers

Salade vigneronne

Ou

Pâté en croûte, salade verte

~~

Poulet au Riesling, spaëtzle

Ou

Filet de truite sur choux, pommes vapeur

~~

Assortiment de fromages alsaciens

Ou

La coupe Mirabelle

Ou

Savarin au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte

*(suppl. : 2.00 Euros)*

## FORFAITS BOISSONS :

### 12 Euros par personne

Pinot Noir (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

### 12 Euros par personne

Riesling (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou Thé

### 10 Euros par personne

Edelzwicker (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

### 12 Euros par personne

Pinot Blanc (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

