

# Propositions de Menus de Fin d'année

(Groupes à partir de 10 personnes)

## Menu à 30 €

Velouté de Potiron et Croûtons

Pumpkin Velouté and Croutons

\*\*\*

Civet de Biche, Spaetzles Maison, Chou Rouge aux Marrons

Doe Stew, Homemade Spaetzle, Red Gabbage with Chestnuts

\*\*\*

Omelette Norvégienne

Norwegian-style Omelette

## Menu à 38 €

Salade tiède aux Filets de Rougets

Salad with Red Mullet Fillets

\*\*\*

Faisan Rôti sur Choucroute au Crémant d'Alsace, Jus Corsé

Roasted Pheasant on Sauerkraut with Alsatian Crémant, Meat Sauce

\*\*\*

Parfait Glacé au Grand Marnier

Iced Parfait with Grand Marnier

## Menu à 42 €

Ravioles aux Champignons des Bois, Crème à la Truffe Blanche  
Wild Mushrooms Ravioles, Flavoured Cream Sauce with White Truffle

\*\*\*

Médaille de Lotte à l'Armoricaine, Riz au Jasmin, Petits Légumes  
Armorican-style Monkfish Medaillon, Jasmine Rice and Vegetables

\*\*\*

Torche aux Marrons  
Chestnuts Torche

## Menu à 45 €

Crème de Marrons  
Chestnuts Cream Soup

\*\*\*

Selle de Veau aux Cèpes, Gratin de Pommes de Terre, Légumes du Moment  
Saddle of Veal with Mushrooms, Dauphiné-style Potatoes Gratin, Seasonal  
Vegetables

\*\*\*

Soupe de Fruits Rouges, Glace Vanille  
Red Fruits Soup, Vanilla Ice Cream