

Propositions de Menus Groupes à partir de 10 personnes

Menu à 35 €/personne

Terrine de Gibier, Sauce Cumberland, Brioche Dorée

Ou

Oeuf Cocotte Forestier (Champignons des Bois)

Filet Mignon de Porc, Sauce Calvados, Pommes Confites,

Spaetzlés Maison aux Herbes, Haricots Verts en Fagot

Ou

Duo de Saint Pierre et Langoustines, Riz Vénéré, Sauce Crémant d'Alsace

Crème Brulée Raisin et Marc de Gewurztraminer

Ou

Ou Vacherin Glacé Maison

Menu à 42 €/personne

Poêlée de Noix de Saint Jacques sur Fondue de Poireaux, Sauce Homardine

Ou

Foie Gras Maison, Chutney aux Figues, Toasts Grillés

Médaille de Lotte Rôtie au Thym, Mousseline de Potimarron, Sauce Vierge

Ou

Filet de Bœuf Wellington, Pomme Anna, Légumes du Moment, Sauce Pinot Noir

Torche aux Marrons, Cerises Confites

Ou

Poire Pochée au Muscat d'Alsace, Sorbet Cannelle

Menu à 51 €/personne

Duo de Foie Gras Poêlé de Canard et Ris de Veau, Sauce Blanche Parfumée à la Truffe

Ou

Salade Gourmande (Queue d'Ecrevisses, Goujonnette de Sole, Suprême d'Agrumes,
vinaigrette à la framboise sauvage)

Carré de Veau aux Morilles, Gratin Dauphinois, Légumes Croquants

Ou

Râble de Chevreuil Grand-Veneur, Purée de Céleri, Pâtes Fraîches

Nougat Glacé Maison, Coulis de Mangue et Passion

Ou

Tarte Tatin au Beurre Salé, Glace Vanille Bourbon