



MENUS BANQUETS 2023

HIVER

30 Septembre – 15 Avril

Menu à 22.70€

Crème de carottes au cumin, toast au Munster

Blanquette de veau au gingembre et risotto

Crème brûlée à la vanille

Menu à 27.30€

Crème de panais et crisp de lard de la Forêt noire

Suprême de poulet fermier en croûte de pomme de terre,
à la duxelles de champignons et son accompagnement

Poêlé de fruits de saison et son spiritueux, glace vanille

Menu à 30.90€

Vitelo Tonato et sa salade de roquette
Carpaccio de veau cuit coupé en fines tranches et mayonnaise au thon et anchois

Civet de gibier (selon arrivage) aux marrons, sauce chocolat et spaetzle

Crumble pomme-poire, caramel au beurre salé et glace vanille

Menu à 36.50€

Salade gourmande (saumon fumé, jambon de sanglier, gambas)

Filet de bar, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et jus corsé citronné
Ou

Filet mignon de porc en streussel de moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois et légumes du moment
(Merci de faire un choix)

Cœur coulant au chocolat noir et glace vanille

*Tarifs donnés à titre indicatif soumis à la disponibilité des produits et à la fluctuation des prix.