

Menus Banquets 2023

Veuillez choisir une entrée, un plat et un dessert

Menu à 25.50€

Terrine de campagne, crudités

Suprême de poulet jaune au Riesling, spätzle, légumes de saison

Tarte au fromage blanc

Menu à 28.00€

Baeckeoffe aux 3 viandes (porc, agneau, bœuf), salade

Tarte aux fruits de saison

Menu à 31.60€

Salade de Presskopf

Choucroute cuite à la graisse de canard, au vin blanc et ses 5 viandes (Lard salé, lard fumé, palette fumée, saucisse de Montbéliard, knack)

Kougelhof glacé au marc de Gewurztraminer

Menu à 35.20€

Jambon de sanglier fumé maison, salade verte, crudités

Civet de gibier de chasse locale, spaetzles, légumes de saison

Soufflet glacé au Kirsch



Menu à 39.20€

Pâté en croûte vigneron et crudités

Bouchée à la reine, tagliatelles

Cheese cake framboise – spéculos

Menu à 41.80€

Salade gourmande (saumon gravelax, jambon de la Forêt noire, poulet mariné)

Veau Orloff (carré de veau, bacon, emmental) Sauce crème, boulangère de céleri, frites pom'steak

Vacherin glacé (Vanille/ Fraise)

Menu à 43.80€

Poêlée de gambas et Saint-Jacques au basilic sur mesclun au balsamique

Mariage de sandre et saumon au Riesling, tagliatelles, poêlée de légumes de saison.

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges



Menu à 46.50€

Saumon Gravelax (mariné et séché par nos soins) aux baies roses et sa salade de fenouil à l'orange

Finger de veau (taillé dans le carré et mariné en sauce soja sucrée) en croûte de sésame, Pommes rôties aux herbes, légumes de saison

Assiette gourmande aux chocolats (Glace au chocolat blanc, crème brûlée au chocolat, crème montée au praliné, fruit enrobé de chocolat, coulis au chocolat noir)

Menu à 59.10€

Tartare de thon au gingembre, salade de roquette aux agrumes

Filet de bœuf aux morilles, gratin dauphinois, tatin de légumes

Omelette Norvégienne

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