



Menu à 17,50 €

La terrine de la mer garnie
ou la terrine forestière garnie
ou le pâté en croûte au Riesling garni
Assortiment de crudités fraîches
ou petit buffet froid (à partir de 20 personnes)
Le carré de porc braisé aux champignons
ou la joue de bœuf braisée au Pinot Noir
ou l'émincé de volaille aux champignons
garni de spätzlés ou nouillettes et carottes sautées
La tarte aux fruits de saison
ou le Kougelhopf glacé ind. au Marc de Gewurtz
ou la charlotte aux fruits rouges

Menu à 19,50 €

Le duo de terrines «terre - mer» et ses 3 crudités
La bouchée à la reine
Nouillettes ou riz
Salade verte
La tartelette rhubarbe meringuée

Menu à 23,50 €

Le pavé de saumon grillé sur peau sauce
au Crémant-riz noir
Le médaillon de mignon de porc aux
champignons frais
Les spätzlés «maison»
Les haricots à la provençale,
Les duo de carottes «Vichy»
Le Tiramisu «maison»

Menu à 26,50 €

La julienne de pomme à
l'indienne (mise en bouche)
Le pavé de lieu jaune sur fondue de
poireau sauce au Riesling
Le magret de canard au poivre vert
et à l'ananas garni
Le framboisier à la vanille de Madagascar



Menu à 29,50 €

L'harmonie de sole tropicale et saumon
aux noix de pétoncle sauce crustacés
Le sorbet orange sanguine
La pièce de veau braisée
«basse température»
sauce aux girolles garnie
Le plateau de fromages affinés
Le croquant aux trois chocolats

Menu à 33,50 €

Le foie gras de canard garni
Le médaillon de lotte aux tagliatelles
de légumes sauce aux St-Jacques
Le sorbet au Crémant d'Alsace
Le duo de médaillons de veau et
porc aux morilles garni
Le plateau de fromages affinés
L'assiette gourmande

Menu à 35,50 €

Les médaillons de langouste et foie gras
sur jeunes pousses croquantes
La brochette de St-Jacques et
scampis sauce safranée
Le sorbet menthe fraîche
Le contre filet braisé «basse température»
au Pinot Noir garni
Le plateau de fromages affinés
Le buffet de desserts