



# Menus Mariage, Communion, Réunion de famille, etc.

(Sur réservation)

## Menu à 22.50 €

Le Baëckeoffe (veau, porc, bœuf)  
Salade verte mêlée  
Ou  
La Choucroute Royale garnie  
\*\*\*  
Fromages de France  
\*\*\*  
Le crumble aux pommes  
croustillant, Coulis de Golden  
et sa boule de glace vanille

## Menu à 27,00 €

Filet de flétan à la crème de Riesling et ses  
perles de pâtes maraîchères  
\*\*\*  
Bœuf braisé forestière Garniture de légumes  
et pommes frites  
\*\*\*  
Vacherin « minute »  
et son coulis de framboise,  
feuilleté croustillant

## Menu à 27.00 €

Croustades aux fruits de mer  
\*\*\*  
Ragoût de cerf  
aux châtaignes et trompettes  
Gratin de pomme de terre,  
chou rouge aux pommes  
\*\*\*  
Parfait glacé à la mirabelle de Lorraine  
Julienne de crêpes croustillantes

## Menu à 29.00 €

Pavé de cabillaud vapeur façon paëlla,  
Sauce safranée  
\*\*\*  
Joues de porc à l'Alsacienne,  
Knepfle au fromage blanc  
\*\*\*  
Mon biscuit roulé façon forêt noire,  
Coulis de griottes

## Menu à 32.50 €

Mousseline de sole et cube de saumon  
Risotto au basilic  
Coulis de langoustine  
\*\*\*  
Suprême de volaille farci,  
Sauce truffe et trompette  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
et sa salade mêlée, vinaigrette à l'aneth  
\*\*\*  
L'assiette toute framboise

## Menu à 34.00 €

Strudel de saumon aux épinards, Sauce aux  
herbes du jardin, Perles de pâtes maraîchères  
\*\*\*  
Brochettes de cailles, sauce miel de lavande  
Gratin pomme de terre et cèpes  
\*\*\*  
Plateau de fromages affinés  
et sa salade mêlée, vinaigrette au balsamique  
\*\*\*  
Nougatine glacée « maison »  
et son coulis de framboise

## Menu à 36 €

L'Assiette Terre et Mer Ou  
Duo de poissons sur fondue de poireaux  
Sauce Riesling et homardine,  
Papillotes de pommes boulangères  
\*\*\*  
Carré de veau sauce crème à la duxelle de morilles  
Farandole de légumes et flan de pomme de terre  
\*\*\*  
Plateau de fromages de nos régions salade mêlée  
et vinaigrette au basilic  
\*\*\*  
L'assiette tout chocolat et oranges

## Menu à 48 €

Amuse -bouche \*\*\*  
Pralin de foie gras à la pistache  
Gelée au porto blanc  
et toasts tièdes  
\*\*\*  
Escalope de sandre en râpé de pomme de terre  
Sauce au muscat d'Alsace  
\*\*\*  
Tartelette de mignon de veau sur sa poêlée de cèpes et girolles  
crémées Knepfles au fromage blanc et légumes  
ou  
Aiguillettes de canard sauce sucrée-salée  
à la fleur de thym légumes du moment  
\*\*\*  
Pomme surprise, Munster et cumin sur sa salade mêlée  
\*\*\*  
L'Assiette de gourmandises sucrées maison