

*Menu à 32 €

Menu N ° 1

Toast de foie gras tiède sur mesclun assaisonné

Médailon de canette aux pleurotes et mangues, jus corsé

Soufflé glacé au Grand Marnier

Menu N ° 2

Salade de mesclun accompagnée de magret de canard fumé,
émietté de foie gras

Onglet de bœuf à la fondue d'échalotes

Mousse au chocolat sur crème anglaise

Menu N ° 3

Méli Mélo de légumes printaniers cuits
croquants vinaigrette orientale

Filet de sandre poêlé sur peau

Coupe de fraises au sucre

*Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe

*les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

*Menu à 40 €

Menu N ° 1

Tartare de saumon à l'huile d'olive de Crète sur fine
tranche de saumon fumé

Faux Filet de bœuf aux trois poivres, pommes allumettes

Entremet passion chocolat, coulis de fruits rouges

Menu N ° 2

Petit panier de saveurs printanières, vinaigrette au miel et romarin

Filet de saumon grillé aux herbes, nappé de beurre blanc

Parfait glacé à la fraise, tuile aux amandes

Menu N ° 3

Cuisses de grenouilles à la crème d'ail

Tournedos de veau à la moutarde à l'ancienne,
farandole de légumes

Tarte à la rhubarbe, accompagnée de glace

*Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe

*les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

*Menu à 47 €

Menu N ° 1

Fricassée de champignons sur mesclun, gésier de canard confit et
foie gras poêlés

Petit ballottin de lotte en lard paysan, sauce safranée

Vacherin en deux tons sur coulis de fruits rouges

Menu N ° 2

Feuilleté aux asperges vertes sur sabayon à l'orange

Filet de bœuf façon Rossini, légumes du moment

Ile flottante au parfum de moka, crème anglaise

*Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe

*les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

*Menu à 55 €

Menu N ° 1

Tranche de foie gras de canard à la fleur de sel, gelée
au gewurtz, compotée de fruits du moment

Filet de saumon sur lit d'asperges, sauce mousseline truffée

Caille farcie aux fruits secs et jus de viande corsé

Fantaisie du printemps sur son lit
de rhubarbe et fraises

Menu N ° 2

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, roquette et noix,
marinade à l'huile d'olive et citron

Filet de dorade poêlé aux morilles et asperges du pays

Carré de veau aux senteurs des bois, spaëtzles et légumes du
moment

Assiette gourmande du cheval noir

*Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe

*les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

*Menu à 60 €

Menu N ° 1

Mise en bouche

Salade de mâche, sauce roquefort et sa tranche de magret
farcié au foie gras

Risotto aux morilles, copeaux de parmesan, crème légère de cerfeuil

Trou Alsacien

Filet de bœuf façon Rossini et petits légumes

Choux aux fraises, sauce rhubarbe

Menu N ° 2

Mise en bouche

Duo de saumon fumé et mariné par nos soins, huile d'olive de crête et
jus de citron

St jacques poêlées en brochette d'asperges vertes, crème acidulée

Trou Alsacien

Filet d'agneau parfumé à la bière, sauce
miel et thym, gratin dauphinois

Assiette gourmande du Cheval Noir

*Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe

*les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons