

Nos Menus

Menu A - 39 €

Saumon fumé et sa brioche

Pièce de boeuf grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel, frites

Vacherin glacé

Menu B - 44 €

Toast de chèvre frais au miel et sésame sur mesclun assaisonné

Pavé de saumon grillé, sauce oseille, riz basmati

Tiramisu

Menu C 49 €

Tartare aux deux saumons frais et fumé à la graine de moutarde et crème de ciboulette

Magret de canard grillé, poêlée de pommes de terre rate, jus à l'estragon

Crème brûlée à la vanille

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

Nos Menus

Menu D - 49 €

*Foie gras de canard, fruits confits du moment et
brioche parisienne*

Quasi de veau, poêlée de champignons, gratin dauphinois

Assiette gourmande

Menu E - 52 €

Risotto de gambas au parmesan, petit jus corsé

Filet de bœuf et jus corsé, gratin dauphinois

Gâteau forêt Noire et son sorbet griottes

Menu F 64 €

Salade gourmande

(Salade, saumon fumé, foie gras, gésiers de canard confits)

Brochette de gambas et St-Jacques

Quasi de veau, sauce aux girolles, pommes dauphines

Mille feuilles à la crème de chiboust

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

Nos Menus

Menu G - 69 €

*Foie gras de canard, fruits confits du moment et
brioche parisienne*

Dos de poisson du marché, sauce vierge et petits légumes

Trou Alsacien

*Quasi de veau basse température, petit jus réduit
poêlée de pleurotes et gratin dauphinois*

Assiette gourmande

“Amuses Bouche”

Formule à 80€ pour 10 personnes

Verrine de crevettes aux poivrons et jus de citron

Navette au saumon fumé

Toast de jambon forêt noire

Gaspacho du moment

Formule à 100€ pour 10 personnes

Pain surprise aux noix :

Foie gras

Saumon fumé

Jambon forêt noire

Fromage de chèvre aux herbes

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

“Location salle”

Formule mini 20 Personnes en après midi : 14h - 18H

Nous contacter

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