

Menu A

*Petite salade de Mesclum aux copeaux de foie gras et magret fumé
Petite vinaigrette aux framboises*

ou

*Rouleau de Saumon frais en Belle Vue et son tartare de pépinettes
Petite sauce rémoulade aux fines herbes*

ou

Délices de St jacques et Crevettes aux éclats d'Avocats et pamplemousse rose, sur lit de perles marines à l'aneth

ou

*Pressé d'Aiguillettes de Canard aux fines herbes et foie gras
Cheutney d'oignons et petite salade maraîchère*

Onglet de Veau braisé au caviar de Morilles et champignons

ou

Cœur de Faux filet Charolais rôti , sce poivre vert ou forestière

ou

Filet de Canette de Barbarie en douceur de fruits de saison

ou

Noix de Veau mitonnée aux morilles et champignons

Garniture Nounours Gourmand à définir

(flan de légumes, gratin dauphinois, spatzlés maison, légumes du moment)

Emotion crème brûlé et son sorbet mandarine au coulis Framboises

Ou

Cœur coulant chocolat et son tartare de fruits frais , glace vanille

Ou

Reflets Framboises et fraises, crème Anglaise ,et ses petits moelleux

Ou

Moelleux de Mascarpone au Café, en croustillant chocolat, tuile Amande

Le prix du menu est de 18 €ttc par pers

(prix indicatif pouvant subir des variations suivant marché)

Menu B

Florentine de Saumon fumé Ecossais, petit coulis de raifort, Perles Marines aux éclats d'Agrumes

Ou

Déclinaison aux trois saveurs de Saumon frais, Perles Marines aux éclats d'Avocats et Agrumes

Ou

Tartare de St Jacques et Crevettes aux herbes fines, sce verte , Pépinettes Safranées aux éclats d'Avocats

Ou

Croustillant de Foie Gras de Canard en douceur de Poires et Pommes , salade d'herbes fines aux Amandes

Filet de selle d'Agneau braisé au thyn , petite crème d'ail

Ou

Grenadin de Veau aux Pleurottes et caviar de Morilles

Ou

Filet de Canette farcie au foie gras et fumet de truffe

Ou

Tournedos de Filet Bœuf façon Rossini

Ou

Filet de Pintadeau aux fruits et senteurs de Pain d'épices

Garnitures aux choix suivant vos désirs (gratin dauphinois,spatzelles frais, pommes Anna, légumes du moment)

Croustillant aux trois Chocolats , petite crème pistache, financier aux Amandes

Ou

Emotion Mascarpone et framboise, tartare de fruits frais, sorbet Vanille Bourbon

Ou

Mini croque en bouche au chocolat et amandes, crème Anglaise, sorbet Mandarine

Ou

Gourmandise de Pommes poêlée au cœur caramel , glace Praliné

Ou

Dôme Citron Yuzu aux éclats de fruits rouges, sorbet Vanille Bourbon

Le prix du Menu est de 22 € TTC Par personne

Menu de FÊTE

Délice Périgourdin et sa petite navette brioché

**Moelleux de Homard et st Jacques aux éclats de Truffe Noir, émulsion de Champagne
Fondue de Blanc de Poireaux ,**

Ou

**Lingot de filet de Sole aux deux saumons , poêlée de Champignons roses et beurre de
Gewürtz**

Fondue de Blanc de Poireaux ,

Ou

Croustillant de Dos de Barr en douceur de pousses d'épinard , coulis et éclat d'Ecrevisses

OU

**Dos de Filet Saumon légèrement fumé aux épices douces et baies roses, étuve de choux
Quenelle fondante st Germain**

Pavé de Filet Mignon de Veau au caviar de Morilles et foie gras

Ou

Blanc de Poularde aux éclats de morilles et figues

Ou

Château de Filet de Bœuf Charolais Rosini ou béarnaise

Ou

Filet de Caille du nid au sésame blanc, beurre de girolles

Ou

Filet de Canette au foie gras et champignon, émulsion senteur de Morilles

Accompagnements à définir suivant votre souhait (spatzelés frais , gratin dauphinois, pommes anna,floralie)

Petits pain blanc fariné à discrétion

Buffet de Fromage de France ,pain au noix

(munster, brie, gruyère ,tome, reblochon, camembert, bleu, ect)

Cœur coulant chocolat beurre salé , petit tartare de fruits frais, sorbet mandarine

Ou

Dôme citron yuzu aux éclats de fruits rouges, crème Anglaise, glace Verveine verte

Ou

Emotion crème Brûlée en douceur de Cointreau , croustillant chocolat, sorbet pamplemousse rose

Ou

Croustillant Mangue Passion , crèmeux à la vanille Bourbon, glace Praliné

Café Noir de noir et ses gourmandises

Le prix du Menu est de 33 € ttc par personne

Menu DECOUVERTE JOELLE

Mille feuilles de Foie gras de Canard à la fine gelée de Muscat d'Alsace briochette

Ou

Variation Gourmande de Foie gras de Canard (mi cuit , fumé, poêlé) briochette

Ou

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée au vinaigre de Framboises ,

et

Petite salade de champignons des bois

Duo de St Jacques et scampis poêlés et sa petite compotée de légumes pesto , crème Mascarponne

Ou

Suprême de Flétan aux perles de concombre , crème de safran , éclats de scampis

Ou

Mitonnée de Langouste et st jacques au pistil de safran , compotée de légumes pesto

Ou

Lotte rôti au lard et son chou croquant au beurre de Pinot Noir , éclats d'écrevisses

Le sorbet arrosé parfum à définir (questche, mirabelle, pommes verte, citron,)

*

Noisettes de Filet Mignon de Veau à l'Impériale, beurre aux caviar de truffes et morilles

Ou

Filet Mignon de Veau en croûte de Pommes de terre , petit jus au morilles

Ou

Médailillon de Filet Mignon de Veau laqué aux épices douces , caviar de Morilles

Ou

Château de Filet bœuf charolais Rosini , petit jus aux éclats de truffes et Morilles

Accompagnement suivant vos désirs et envies (mini galette, gratin dauphinois, pomme anna, spatzeles frais, floralie de légumes)

Petits pains blanc à discrétion

Plateau des douceurs de France et son petit pain au noix

(brie de meaux, munster, chèvre,bleu, reblochon,gruyère, camembert, ect suivant marché)

*

Pêché Mignon des Mariées

(croustillant framboise, crème brûlé en forme de cœur et chocolat blanc, sorbet pamplemousse rose décor, croquant)

Café noir de noir et sa garniture

Pièce montée décor maspin ou Choux montés décors croquant

Le prix du menu est de 40 €ttc par personne

Privilège MILENE

Variation d'Amuse bouche Gourmande à définir suivant vos envies (3 à 4 pièces)

***Mille feuilles de Foie gras de Canard au magret fumé à la fine gelée de Muscat d'Alsace ,
Comptée de fruit de saison suivant vos désirs , briochette***

***Duo de St Jacques et scampis poêlées aux essence de sauge et cannelle
Pousses d'épinard au beurre, kneflées***

Rafraîchissement de fine bulle Pétiliante au citron yuzu

Château de Filet Mignon de Veau façon Rossini , petit jus au caviar de morilles

Accompagnement suivant vos envies (galette, gratin dauphnois, pomme anna, spatzellés, floralie de légumes)

Petit pain blanc à discrétion

Plateau des douceurs de France et son petit pain aux noix

(munster, brie, gruyère ,tome, reblochon, camembert, bleu, ect suivant marché)

Buffet de Gourmandise à définir dans la gamme suivant vos envies

Ou

Tout dessert à l'Assiette suivant vos envies à définir dans la gamme suivant vos envies

*

Choux montés décor nougatine , ou pièce montée décors maspin blanc

Café noir de noir et sa garniture

Le prix du menu est de 44 €ttc par personne

SUGESTION DE NOS PLATS TRADITIONNELS

Jambonneau braisé et rôti à la Bière , salade de Pommes de terre tiède	9 euro ttc
Pot au feu à l' Ancienne, potage aux quenelles, crudités et pommes Sautées	12 euro ttc
Rosbif à l' Alsacienne, salade de pommes de terre ou spatzlé (cheval)	12 euro ttc
Baeckeoffe aux trois Viandes (Agneau, porc , bœuf ou veau, pieds) salade verte	12 euro ttc
Choucroute Royale (Kassler, cottis, lard frais, fumé, quenelles de foie, lorraine, knack)	11 euro ttc
Coq au Riesling, sce crème et champignons frais, nouilles boulangères	10 euro ttc
Jambon ou Kassler en croûte, crudités divers et salade verte	10 euro ttc
Quenelles de Foie Grand- Mère, pommes sautées salade verte	9 euro ttc
Cochon de Lait farcie à l' Ancienne et rôti, pommes sautées ,salade verte	13 euro ttc
Estomac de Porc farcie à l' Ancienne, pommes sautées et salade	7 euro ttc
Bouchée à la Reine Gourmande ,Pâtes au beurre	10 euro ttc
Couscous du chef comme la –bas , harissa et sce forte (agneau,poulet,boulette à la menthe,merguez,)	12 euro ttc
Päella Valenncia Gourmande (poulet,chorizo,fruits de mer,moules fraîche,crevettes, langoustines)	12 euro ttc

