

*Menu A*

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

*Petite vinaigrette aux framboises*

*ou*

*Opéra de Saumon frais et Ecrevisse en douceur de Mascarpone*

*Brunoise de légumes croquant, sce herbes fines*

*ou*

*Cocktail de St jacques et Crevettes roses aux éclats d'Avocats*

*sur lit de perles marines à l'aneth*

*ou*

*Duo de St Jacques et Saumon frais en tartare de Pépinettes*

*Safrané aux herbes fines*

\*\*\*\*\*

*Onglet de Veau braisé au caviar de Morilles et champignons*

*ou*

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

*ou*

*Rouelle de Canette aux éclats de morilles et grisets des bois*

*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*

*Impériale chocolat Mandarine ,sorbet cerise du verger, crème Cointreau*

*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 21 € 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*

*Mille Feuille de Veau au foie gras en croustillant, petite salade croquante du jardinier*

*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*

*Ou*

*Effilochés de St jacques , crevettes et Dorade en tartare au citron vert, son œuf poché aux herbes Mousseline de légumes safrané*

\*\*\*\*\*

*Rouelle d' d'Agneau de Lait braisé au thyn , petite crème d'ail*

*Ou*

*Pavé de filet 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 en habit de choux frisé, sce pinot noir*

*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*

*Tartare Mangue Ananas, petit moelleux coco, sorbet passion*

*Ou*

*Fraîcheur de Panacotta aux fraiseset framboises,sorbet mandarine*

*Ou*

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

*Le prix du Menu est de 24€ 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  
Mitonné de St Jacques et scampis au beurre de mascarpone, éclats de truffe Noir  
Rizzoto de Légumes croquant au pesto*

\*\*\*\*\*

*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 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 , crémeux à la vanille Bourbon, glace Praliné*

\*\*\*\*\*

*Café Noir de noir et ses gourmandises*

*Le prix du Menu est de 36 € 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  
Mascarpone*

*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*

*Médaille 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, chévre,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 41 €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 Pétilante 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 45 €ttc par personne

## SUGESTION DE NOS PLATS TRADITIONNELS

Jambonneau braisé et rôti à la Bière , salade de Pommes de terre tiède	<b>10 euro ttc</b>
Pot au feu à l' Ancienne, potage aux quenelles, crudités et pommes Sautées	<b>12 euro ttc</b>
Ro <b>2</b> sbif à l' Alsacienne, salade de pommes de terre ou spatzlé (bœuf ou cheval)	<b>12 euro ttc</b>
Baeckeoffe aux trois Viandes (Agneau, porc , bœuf ou veau, pieds) salade verte	<b>12 euro ttc</b>
Choucroute Royale (Kassler, cottis, lard frais, fumé, quenelles de foie, lorraine, knack)	<b>12 euro ttc</b>
Coq au Riesling, sce crème et champignons frais, nouilles boulangères	<b>10 euro ttc</b>
Jambon ou Kassler en croûte, crudités divers et salade verte	<b>10 euro ttc</b>
Quenelles de Foie Grand- Mère, pommes sautées salade verte	<b>9 euro ttc</b>
Cochon de Lait farcie à l' Ancienne et rôti, pommes sautées ,salade verte	<b>13 euro ttc</b>
Estomac de Porc farcie à l' Ancienne, pommes sautées et salade	<b>7 euro ttc</b>
Bouchée à la Reine Gourmande ,Pâtes au beurre	<b>10 euro ttc</b>
Couscous du chef comme la –bas , harissa et sce forte (agneau,poulet,boulette à la menthe,merguez,)	<b>12 euro ttc</b>
Päella Valenncia Gourmande (poulet,chorizo,fruits de mer,moules fraîche,crevettes, gambas)	<b>12 euro ttc</b>



