

Grandes Tablees Hiver 2024 – 2025 !

A partir de 10 personnes...

Afin de respecter au mieux la saisonnalité et pouvoir travailler en circuits toujours plus courts, nous avons imaginé une autre manière de vous présenter des menus pour grandes tablées. Vous choisissez uniquement l'élément principal qui composera le plat pour vous proposer des produits très frais, de saison et de qualité optimale. Pour la recette finale, il faudra donc attendre le jour J ! **Dites-nous simplement ce que vous n'aimez pas...**

Nous vous proposons ces différents menus, en fonction de votre budget :

UNE SEULE ET MÊME COMPOSITION DE MENU est à choisir par TABLE.

Par exemple : menu à 64 € : Foie gras – Pièce de Veau - Vacherin

Menu à 52 €

Pâté en croûte maison
au foie gras...
Truite des Vosges du Nord...
Œuf de poule heureuse...

Lieu jaune confit ...
Silure de Gondrexange...
Suprême de volaille
fermière d'Alsace...
Poitrine de Canette...

Moelleux chaud au
chocolat Valrhona...
Pana cotta au butternut...
Pomme confite, glace au
raifort...

Menu à 64 €

Chair de tourteau...
Foie gras de canard...
Foie gras de canard poêlé...
Œuf de poule heureuse...
Saint-Jacques normandes...
Eclatée de petites entrées... (+ 8 €)

Belle pêche du moment...
Saint-Jacques normandes...
Omble chevalier d'ici...
Pièce de veau français...
Gibier de chasse locale...
Filet de bœuf de race
Bouchère... (+ 8 €)

Vacherin contemporain...
Marron et chocolat...
Citron et noisettes du Piémont ...
Ou les desserts du moment !

Menu à 72 €

Deux Entrées parmi
les propositions suivantes :
Chair de Tourteau...
Foie Gras de canard...
Foie gras de Canard poêlé...
Œuf de poule heureuse...
Crustacé du moment...
Omble chevalier d'ici...
Belle pêche du moment...
Saint-Jacques normandes...

Une Pièce maitresse :
Belle pêche du moment...
Gibier de chasse locale...
Pièce de Veau français...
Ris de Veau français...
Pigeonneau d'Alsace...
Filet de Bœuf (+ 8 €)...

Pré-dessert puis
Dessert de Votre choix

En version 4 plats salés
de votre choix : 80 €

Nous vous proposons également notre **Menu Végétarien**
en 3 plats (42 €) ou 4 plats (56 €)

Vous pouvez également laisser totalement **CARTE BLANCHE à Guillaume**
Découverte en 4 séquences 72 € (3 salées - 1 sucrée) 98 euros en accords mets & vins
Balade en 7 séquences 90 € (5 salées - 2 sucrées) 130 euros en accords mets & vins

POUR INFORMATION :

LE RESTAURANT FERME à 16h30 au déjeuner et 23h45 au diner.
Merci de votre compréhension.

LES MENUS SEMAINES Fin D'Année :

Valable tous les jours excepté samedi soir et dimanche midi

Le midi en semaine uniquement (mercredi, jeudi, vendredi)

Le menu du marché du moment, à 28 € : entrée, plat et dessert

Lumière d'étoiles 35 €

Cappuccino de champignons au parfum de cèpes

Poitrine de volaille rôtie, déclinaison de courge et sauce au vin jaune

Profiteroles au chocolat

Instants divins 39 €

Œuf poché aux escargots du Steiberg, crémeux d'ail

Biscuit de brochet de Gondrexange, émulsion d'oignons

Panna cotta au butternut

Poésie d'Hiver 44 €

Gaufre de pomme de terre et gravlax de silure

Poitrine de canette, légumes d'hiver et sauce aigre-douce

Moelleux chaud au chocolat Valrhona

Hiver Gourmand 48 €

Pâté en croute de gibier maison, au foie gras

Dos de cabillaud demi-sel, risotto de courges

Citron et noisettes du Piémont

Les Petits Plus +++

Tout est sur-mesure !

Ces menus peuvent bien entendus **êtres modifiés avec nous selon vos souhaits**. Vous avez envie de Langoustines, Homard, Poissons Nobles, Ris de Veau et plein d'autres choses, faites-nous en part... nous Vous les cuisinerons avec Joie !

Pour accompagner de jolis mets, il faut évidemment du **bon vin** !

Que ce soit en formule vin au verre ou à la bouteille nous pouvons réaliser pour Vous et avec Vous le meilleur accord avec le menu préparé.

Nos menus comprennent toujours quelques **petites mises en bouche de saison**.

Il est cependant possible de réaliser pour Vous **un petit cocktail salé** avant le repas. Dans ce cas, nous vous ferons une proposition en accord avec vos attentes.

Il est possible d'ajouter un peu de **fromage** à votre menu.

Soit à l'assiette : 8 € par personne (nombre à précommander)

Soit au plateau... si vous avez un peu plus de temps, à 11 € par personne (seul le nombre consommé sera évidemment facturé).

Enfin, afin de garantir nos approvisionnements et de préparer au mieux votre repas, il est impératif de nous confirmer le nombre exact de convives au plus tard 72 heures avant l'évènement. **TOUS LES MENUS COMMANDES SERONT FACTURES.**

Vous pouvez également ajouter un **sorbet arrosé** de votre choix au tarif de 4 € par personne. Au choix citron, mirabelle, framboise, poire, insolite arrosé au crémant d'Alsace ou à l'eau-de-vie.

Pour **les enfants**, nous vous proposons le menu suivant : escalope de volaille à la crème ou poisson du moment, avec des tagliatelles Nid d'Alsace, et un moelleux chaud au chocolat au prix de 16 €... ou un autre menu selon vos souhaits.

Envie d'un **gâteau d'anniversaire**...

possibilité de vous prévoir un entremet réalisé par nos soins, au tarif de 3 € la part.