



Menu à 34,50 €

Foie gras de canard, pain brioché

ou

Feuilleté aux champignons frais à la crème

ou

Escargots de Bourgogne décoquillés à l'ail et au Riesling, pâtes aux croûtons

ou

Salade de choucroute à la poitrine de canard fumé (ou au saumon fumé)

ou

Filet de sandre en chausson de pommes de terre, petite sauce à la ciboulette

ou

Tartare de saumon aux herbes

~~~~~

*Filet de sandre au Riesling, Spätzle*

*ou*

*Médaille de lotte au Pinot Noir, petits légumes d'été*

*ou*

*Poitrine de canard rôti au miel, poêlée de champignons au genièvre*

*ou*

*Civet de canard au Rouge d'Alsace, champignons frais et spaetzle maison*

*ou*

*Filet de bœuf au poivre noir, gratin de pommes de terre*

*ou*

*Filet de bœuf Wellington, champignons frais et spaetzle maison*

*ou*

*Le carré d'agneau à l'ail, gratin de pommes de terre*

~~~~~

Petit chèvre frais et tomates cerises au basilic

ou

Assortiment de fromages, salade aux noix

~~~~~

*Carpaccio d'ananas frais aux fruits rouges, sorbet*

*ou*

*Soupe de fruits rouges à la menthe fraîche, glace vanille*

*ou*

*Kouglof glacé au coulis de framboise*

*ou*

*Assiette de fruits frais, sorbet et coulis*

*ou*

*Mousse aux deux chocolats*

**NOUS VOUS REMERCIONS DE FAIRE LE MEME CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

**REGIMES SPECIAUX ET ALLERGIES**

**Les convives souffrant d'allergies diverses, ainsi que les végétariens, végétaliens, vegans et autres, pourront faire leur choix sur place, parmi les plats qui leur seront proposés. Un supplément de 3 € par personne sera appliqué.**