



Propositions de Menus à composer

Menu à 21 €

*Merci de composer votre menu en choisissant
une entrée, un plat et un dessert pour l'ensemble de la table*

*Presskopf maison
Quiche Lorraine, Crudités
Salade Vigneronne
Crème de Légumes
Tarte à l'Oignon*

*Filet de Daurade, façon du Chef
Suprême de Poulet au vin blanc d'Alsace, Spaetzlés Maison
Fricassée de Noix de Joue de Porc à l'ancienne*

*Tiramisu
Œufs à la Neige
Framboisier
Kougelhof Glacé au Kirsch Maison*



Au Bois Le Sire

Hôtel*** Restaurant

Menu à 31 €

*Merci de composer votre menu en choisissant
une entrée, un plat et un dessert pour l'ensemble de la table*

*Salade de Gambas en Tempura
Foie Gras Maison portion dégustation, Chutney de saison
Escargots du « Pré aux Colimaçons » d'Orbey, façon du chef
Tartare de Saumon aux Agrumes*

*Pavé de Sandre, sauce au Vin Blanc
Filet Mignon de Porc en Croûte
Choux farci de Gibier (Chasse Locale)
Souris d'Agneau Braisée
Carré de veau Sauce au Porto
Cuisse de Lapin au Coriandre*

*Vacherin du Pays Welche
Carpaccio d'Ananas mariné au Rhum, glace vanille
Gâteau au Chocolat et sa Crème Anglaise Pistache
Brie au Kirsch*



Menu à 49 €

*Merci de composer votre menu en choisissant
une entrée, un poisson, un plat et un dessert pour l'ensemble de la table*

Tarte flambée revisitée

*Foie gras de Canard Maison, Chutney de saison
Feuilleté d'escargots du « Pré aux Colimaçons »*

*Filet de Truite sur Risotto de Saison
Filet de Daurade Royale, sauce Crustacés*

*Croustillant de Pintade aux petits légumes
Magret de Canard, sauce Cramailotte
Médaille de Gibier sauce aux Airelles ou Filet de Bœuf sauce Pinot-Noir.*

*Tartelette Chocolat-caramel au beurre salé et sa crème glacée
Tarte citron Meringuée, sorbet framboise
Carpaccio d'Ananas mariné au Rhum, sorbet lait de coco
Gâteau Opéra, sorbet framboise*