



## Propositions de Menus à composer

### **Menu à 32 €**

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

*Tarte flambée revisitée*

*Foie gras de Canard Maison, portion dégustation, Chutney de saison*

*Feuilleté d'Escargots aux Champignons*

*Aumônière de Chèvre du Pays sur Salade verte*

*Croustillant de Munster d'Orbey*

\*\*\*\*\*

*Filet de Daurade aux Agrumes*

*Filet de Truite d'Orbey en croûte d'Agrumes, émulsion miel citron*

*Suprême de Poulet jaune, sauce Poulette*

*Filet Mignon de Porc en cuit en basse température et sa sauce à la moutarde d'Alsace*

*Choux farci de Gibier (Chasse Locale)*

\*\*\*\*\*

*Vacherin du Pays Welche*

*Gâteau au Chocolat et sa Crème Anglaise Pistache*

*Brie au Kirsch*

*Tiramisu*

*Œufs à la Neige*

*Framboisier*

*Kougelhof Glacé au Kirsch Maison*



## ***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*

*Œuf Parfait, façon du chef  
Foie gras de Canard Maison portion dégustation, Chutney de saison  
Escargots poelés, crémeux de Céleri, sauce onctueuse aux Champignons*

\*\*\*\*\*

*Filet de Truite sur Risotto de Saison  
Feuilleté de Cabillaud, sauce Noilly Prat*

\*\*\*\*\*

*Croustillant de Pintade aux petits légumes  
Agneau farci, cuit en basse température  
Médailon de Gibier sauce aux Airelles  
Pièce du boucher 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*