

Grandes Tablées – printemps / été 2023 !

A partir de 8 personnes... nous vous proposons ces différents menus, pour finir l'année en beauté et en gourmandise !

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...**

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

Par exemple : menu à 58 € : Foie gras – Pièce de Veau - Vacherin

Menu à 49 €

Pâté en croûte maison de gibier au foie gras...

Ceviche de daurade royale...

Entrée végétale du moment...

Cœur de cabillaud demi-sel...

Magret de Canard d'Alsace rôti...

Cochon fermier élevé en plein air...

Baba maison au sureau...

Pana cotta coco, sorbet fraise...

Moelleux chaud au chocolat Guanaja...

Menu à 58 €

Araignée de mer bretonne...

Foie gras de canard d'Alsace maison...

Œuf de poule heureuse...

Entrée végétale du moment...

Omble chevalier des Vosges du Nord ...

Belle pêche sauvage du moment...

Agneau fermier en deux façons...

Pièce de veau français rôtie...

Filet de bœuf de race Bouchère... (+ 10 €)

Vacherin contemporain...

Citron de Nice et noisette du Piémont...

Fraises et fromage blanc fermier...

Dessert chocolaté du moment...

Menu à 68 €

Trois plats salés et un dessert parmi les propositions suivantes :

Foie gras de canard d'Alsace maison...

Araignée de mer bretonne...

Œuf de poule heureuse au fil de la saison ...

Entrée végétale du moment...

Omble chevalier des Vosges du Nord ...

Belle pêche sauvage du moment...

Pièce de veau français rôtie...

Cœur de Ris de Veau français...

Agneau fermier en deux façons...

Pigeonneau fermier d'Alsace...

Filet de bœuf de race Bouchère... (+ 10 €)

Votre choix parmi les desserts des autres menus...

Nous vous proposons également notre **Menu Végétarien en 3 plats**
(entrée – plat - dessert) à 39 €.

Vous pouvez également laisser totalement **CARTE BLANCHE** à
Guillaume parmi les deux propositions suivantes :

Découverte

en 4 séquences 68 € (3 salées - 1 sucrée)

90 euros en accords mets & vins

Balade

en 7 séquences 85 € (5 salées - 2 sucrées)

115 euros en accords mets & vins

POUR INFORMATION :

LE RESTAURANT FERME à 16h30 au déjeuner et 23h45 au diner.

Merci de votre compréhension

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 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 spaetzles, et deux boules de glace au prix de 14 €... 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 3,50 € la part.