

Grandes Tablées pour les fêtes de fin d'année 2022 !

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...

Truite rose des Vosges du Nord...

Dos de cabillaud demi-sel cuit en vapeur douce...

Suprême de volaille fermière d'Alsace et cuisse confite...

Magret de Canard français rôti...

Baba maison au calvados, glace au cidre

Pana cotta patate douce, poire et cannelle

Moelleux chaud au chocolat Guanaja, glace au maïs

Menu à 56 €

Saint-Jacques normande en deux façons ...

Araignée de mer bretonne...

Foie gras de canard d'Alsace maison...

Œuf de poule heureuse, jus aux truffes noires d'hiver...

Noix de Saint-Jacques snackées...

Ombre chevalier des Vosges du Nord ...

Gibier de chasse locale...

Pièce de veau français rôti...

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

Vacherin contemporain... pomme verte et céleri branche

Citron de Nice et noisette du Piémont, sorbet roquette

Œuf à la neige aux fruits exotiques...

Menu à 66 €

Trois plats salés et un dessert parmi les propositions suivantes :

Saint-Jacques normande en deux façons ...

Foie gras de canard d'Alsace maison...

Araignée de mer bretonne...

Œuf de poule heureuse, jus aux truffes noires d'hiver...

Noix de Saint-Jacques snackées

Ombre chevalier des Vosges du Nord ...

Pièce de veau français rôtie...

Cœur de Ris de Veau français...

Gibier de chasse locale...

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 37 €.

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

Découverte

en 4 séquences 65 € (3 salées - 1 sucrée)

89 euros en accords mets & vins

Balade

en 7 séquences 80 € (5 salées - 2 sucrées)

110 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.