

Grandes Tablées Hiver 2025, en toute confiance !

à partir de 8 personnes...

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...**

Nous vous proposons ces différents menus, en fonction de votre budget :

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

Par exemple : menu à 65 € : Foie gras – Pièce de Veau - Vacherin

Menu à 54 €

Pâté en croûte maison
au foie gras...
Truite des Vosges du Nord...
Œuf de poule heureuse...
Pêche sauvage du moment...
Suprême de volaille
fermière d'Alsace...
Poitrine de Canette...
Moelleux chaud au
chocolat Valrhona...
Pomme caramélisée...
Pana cotta au butternut...

Menu à 65 €

Chair de tourteau...
Saint-Jacques crues et cuites...
Foie gras de canard...
Foie gras de canard poêlé...
Œuf de poule heureuse...
Eclatée de petites entrées... (+ 8 €)
Noix de Saint-Jacques rôties...
Omble chevalier...
Pièce de veau français...
Dos de cerf de nos forêts...
Filet de bœuf de race
Bouchère... (+ 12 €)
Vacherin contemporain...
Dessert chocolaté du moment...
Blanc à manger gourmand...
Ou les desserts du moment !

Menu à 74 €

Deux Entrées parmi
les propositions suivantes :
Chair de Tourteau...
Foie Gras de canard...
Foie gras de Canard poêlé...
Œuf de poule heureuse...
Omble chevalier...
Belle pêche du moment...
Saint-Jacques crues et
cuites...
Une Pièce maitresse :
Pêche sauvage du moment...
Dos de cerf de nos forêts...
Pièce de Veau français...
Ris de Veau français...
Pigeonneau d'Alsace...
Filet de Bœuf (+ 10 €)
Dessert de Votre choix
En version 4 plats salés
de votre choix : 85 €

Nous vous proposons également notre **Menu Végétarien en 3 plats**
(entrée – plat - dessert) à 44 € **ou 4 plats** (3 plats – 1 dessert) à 59 €

Vous pouvez également laisser totalement **CARTE BLANCHE à Guillaume**
Découverte en 4 séquences 74 € (3 salées - 1 sucrée) 100 euros en accords mets & vins
Balade en 7 séquences 94 € (5 salées - 2 sucrées) 130 euros en accords mets & vins

POUR INFORMATION :

LE RESTAURANT FERME à 16h30 au déjeuner et 23h45 au dîner.
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. Vous trouverez votre Bonheur dans livre de caves riche de plus de 1000 références... et ce avec l'aide d'Arthur, notre sommelier.

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 : 9 € 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 tagliatelles Nid d'Alsace, et deux boules de glace au prix de 16 €... 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 4 € la part.



LES MENUS SEMAINES Fin D'Année :

*Valable tous les jours excepté samedi soir et dimanche midi
à partir de 8 personnes...*

Le midi en semaine uniquement (mercredi, jeudi, vendredi)

Le menu du marché du moment, à 29 € : entrée, plat et dessert

Promenade hivernale 36 €

Cappuccino de champignons au parfum de cèpes
Poitrine de volaille rôtie, déclinaison de courge et sauce au vin jaune
Riz au lait à la reine des prés et cannelle

Sentier féérique 40 €

Œuf poché aux escargots du Steiberg, crémeux d'ail doux
Biscuit de brochet de Gondrexange, émulsion d'oignons
Panna cotta au butternut et poire

Flânerie délicieuse 45 €

Gaufre de pomme de terre et gravlax de silure
Poitrine de canette, légumes d'hiver et sauce aigre-douce
Moelleux chaud au chocolat Valrhona, glace au potimarron

Escapade gourmande 49 €

Pâté en croute de gibier maison au foie gras
Truite de Sparsbach confite, risotto de courges
Pomme caramélisée, glace au raifort

