



Menu

Prix :60,00€

Appétitif

Bouchées apéritives, verrines, légumes à croquer...

Entrées *

Foie gras d'oie accompagné de son chutney (+5 euros),

Terrine de canard (ou autre) sur son lit de salade,

Saint Jacques poêlées sur lit de poireaux chips de parmesan,

Velouté châtaignes-champignons, morceaux de foie gras poelés ou Saint Jacques

Plats *

Effilochade de lapin et ses kaeseknepfles maison,

Carré de veau sauce aux champignons légumes de saison,

Suprême de volaille aux morilles Spaetzle maison,

Croustillant de cabillaud, purée de patate douce à la crème de coco et sa confiture de poivrons,

Filet de Bar ou Dorade grillé sur son lit de risotto sauce safranée

Fromages

Buffet de desserts