

Menus Groupes (à partir de 10 personnes) (Un Menu unique pour l'ensemble du Groupe)

Menu à 62,00€

Amuse-Bouche

La Chair de Tourteau en Cannelloni de
Crustacés

Le Dos de Lotte rôtie, endives braisé

La Gigue de Chevreuil à l'Alsacienne
Poêlée de Champignons et Spätzle

La Variation autour de la Griotte

Mignardises

Menu à 68.00€

Amuse-Bouche

Le Foie gras d'oie poêlé aux
Fruits de Saison

Les Fischschnackas de Truite
du Val d'Orbey

La Rosace de Filet d'Agneau sur
Légumes du Moment

La Tatin aux pommes version 2016,
Glace vanille

Mignardises

Prix des Menus : Hors Boissons

Possibilités de Forfait Boissons
A partir de 25€/pers

Menu à 70€

Amuse-Bouche

La Mignonnette de foie gras d'oie
Au caramel épicé

Les Noix de saint Jacques snackées à la
Plancha, Tempura de Carottes,
Chlorophylle de Persil

Le Faux filet de Bœuf en maturation,
sauce aux Morilles

Le Vacherin Glacé nouvelle version

Mignardises

Menu à 87€

Amuse-Bouche

La Langoustine Grillée et tartare,
Damier de Carottes et Pomme de terre,
vinaigrette d'Agurmes

La Petite nage de Légumes au Bouillon
de Crustacés et Noix de Saint Jacques
rôtie.

Le Filet de Saint Pierre clouté d'herbes

Le ½ Pigeon de Théo Kieffer en
papillote, Cuisse Grillée

La Barre au chocolat, fruits et glace du
moment

Mignardises

Si vous souhaitez l'apéritif en véranda ou sur la terrasse (en été), nous vous proposons de l'accompagner de toasts et verrines au prix de 6 € / pers.

**Vous pouvez également ajouter une portion de fromage à ces menus au prix de 7 €.
Décoration Florale par nos soins avec supplément
Pièce montée avec supplément (à commander chez un Pâtissier)**