

## Dîner Séminaires

(à partir de 12 personnes)

**Tous nos Plats sont « Faits Maison »** sauf nos glaces et desserts glacés\*  
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)

### Entrées

*La Tatin de Tomates parfumées et ses Gambas poêlées, petite Salade*  
*Le Croustillant de Légumes de Saison et son Fromage*  
*Le Saumon fumé Maison et sa Crème de Raifort*  
*La Salade au Magret de Canard fumé*  
*La Salade au Confit de Canard tiède*  
*La Terrine de Campagne « Maison » et ses Crudités*  
*Le Carpaccio de Bœuf*

### Plats

*Le Filet de Saint-Pierre rôti sur sa Peau, Lit de Choucroute, Sauce au Crémant d'Alsace*  
*La Poêlée de Gambas rôties, flambées au Whisky*  
*Le Suprême de Pintade, Sauce aux Noisettes et Sultanines*  
*Le Filet d'Agneau rôti, Sauce au Thym*  
*Le Magret de Canard, Sauce au Miel*  
*Le Médaillon de Veau « comme dans le Jura » (Sauce crémée, Moutarde et Muscade)*

Tous les Plats sont accompagnés de Légumes. **Choisissez un deuxième accompagnement :**  
(Spaetzles, Riz, Pommes de terre sautées ou au four, Gratin Dauphinois, Purée de Pommes de Terre)

### L'Assiette de Trois Fromages affinés et leurs Huiles

*En supplément (5.50 € par personne)*

### Desserts

*L'Assiette de 3 Glaces\* et sa Tuile, Coulis de fruit*  
*Le Moelleux au Chocolat et son Sorbet\* Menthe*  
*La Tartelette au Citron Meringuée, et son Sorbet Framboise\**  
*La Mousse au Chocolat parfumée au Cointreau*  
*Le Gratin de Fruits de Saison, Sabayon au Crémant d'Alsace*  
*La Tranche de Vacherin glacé « Maison »*

Merci de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...)  
Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**) au plus tard  
une semaine avant votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.