

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 Nougat de Chèvre et Tomates à l'huile d'Olives, petite Salade

Le Saumon fumé Maison et sa Crème de Raifort

La Salade au Magret de Canard fumé

La Salade au Confit de Canard tiède

Le Pâté « Maison » et ses Crudités

Le Carpaccio de Bœuf

Plats

Le Filet de Sandre rôti sur sa Peau, Lit de Choucroute, Sauce au Crémant d'Alsace

Les Gambas rôties, Sauce Coco et Tomates

Le Suprême de Pintade, Sauce aux Noisettes et Sultanines

Le Pavé d'Agneau rôti, Sauce au Thym

Le Magret de Canard, Sauce au Miel

Le Médaillon de Veau, Sauce forestière

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 croustillante au Spéculoos, Crème à l'Orange et Glace Chocolat**

Les Crêpes fourrées à la Crème pâtissière

Le Gratin de Fruits de Saison, Sabayon au Crémant d'Alsace

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.