

## Proposition de Menus de Fête tarifs 2018

(Pour les plats marqués \* nous consulter pour le nombre maximum de convives)

### LES ENTREES :

#### ENTREES FROIDES (par pers.)

- Salade folle « fait Maison » 11,80 €  
(Salade mêlée, magret de canard fumé, dés de foie gras, pommes et noix)
- Mousse de canard au Porto sur son lit de gelée garnie 8,90 €
- Pâté en croûte et ses 3 crudités « fait Maison » 10,20 €
- Terrine aux 2 poissons et sa sauce raifort « fait Maison » 11,50 €

#### ENTREES CHAUDES (par pers.)

- Croustade aux champignons des bois « fait Maison »\* 12,50 €  
(Cèpes, chanterelles et morilles)
- Filet de flétan meunière sur son lit de légumes croquants « fait Maison » 10,80 €
- Filet de sandre sur son lit de choucroute sauce Riesling « fait Maison » 11,80 €
- Trio de Saint-Jacques snackées « fait Maison » 12,80 €  
(Sur sa fondue de poireaux et carottes)

Trou alsacien (sorbet citron, marc de gewurztraminer) 4,85 €

### LES PLATS :

#### LES VIANDES (par pers.)

- Magret de canard au Pinot Noir « fait Maison » 16,80 €
- Cuisse de canard à l'orange « fait Maison » 11,30 €
- Suprême de pintade à la vigneronne « fait Maison » 12,30 €
- Jambon en croûte de pain façon du Chef « fait Maison »\* 12,90 €
- Mignon de veau sauce forestière « fait Maison » 20,50 €
- Filet mignon de veau façon Wellington « fait Maison »\* 20,50 €  
(Préparé en croûte feuilletée et duxelles de champignons)
- Civet de cerf « fait maison » 14,80 €  
(Sauce aux pommes et aux airelles – en saison seulement)

#### LES POISSONS (par pers.)

- Pavé de saumon en papillote aux petits légumes « fait Maison » 16,80 €
- Choucroute de la mer « fait Maison » 16,80 €  
(Merlu, saumon et moules)

## **LES GARNITURES AU CHOIX** (comprises)

- Spaëtzlés, fagot de haricots verts, tomate provençale « fait Maison »
- Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, tomate provençale « fait Maison »
- Timbale de riz sauvage et brocolis aux amandes « fait Maison »  
(Pour les poissons seulement)

## **LES PLATS UNIQUES** (par pers.)

(Servis au plat en direct avec fromage ou dessert hors carte)

- Choucroute en croute de pain façon du Chef « fait Maison »\* 18,00 €
- Baeckahoffa alsacien aux 3 viandes « fait Maison »\* 18,00 €  
(Porc, bœuf et agneau)
- Baeckahoffa aux 3 poissons « fait Maison »\* 19,00 €  
(Cabillaud, saumon et merlu)
- Baeckahoffa de canard aux légumes « fait Maison »\* 16,50 €
- Couscous Royal du chef « fait Maison » 17,50 €  
(Poulet, agneau, merguez et légumes frais)

## **LES FROMAGES** (par pers.)

Plateau traditionnel (4 sortes)	5,10 €
Plateau fermier (4 sortes)	7,90 €

## **DESSERTS** (par pers.)

- Profiteroles au chocolat « fait Maison »\* 8,50 €
- Tarte de saison « fait Maison » 6,30 €
- Strudel « fait Maison » et sa boule de vanille 7,70 €
- Assiette gourmande du Torrent 10,80 €  
(Tartes Maison, choux pâtissier caramélisés et boules de glaces)
- Kougelhof glacé garni 6,50 €



**Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

Pour des raisons de sécurité alimentaire notre Cuisine fait le choix de mettre en œuvre des fonds de sauce déshydraté.  
Les produits que nous utilisons peuvent contenir des allergènes - fiches descriptives de nos produits sur simple demande.