

Menu Tradition

Amuse-Bouche Surprise du Chef

.....

Filet de Saumon, Pressé de Pommes de Terre Tièdes **Ou**

Assiette de Crudités et Magret de Canard Fumé **Ou**

Tourte de Viande à l'Alsacienne

.....

Estouffade de Bœuf, Spaetzle et Légumes d'Hiver **Ou**

Filet de Sandre Rôti, Sauce au Riesling et Riz Basmati **Ou**

Choucroute aux 3 Viandes

.....

Kougelhopf Glacé au Marc de Gewurztraminer, Crème Anglaise **Ou**

Entremet Trois Chocolat, Coulis de Fruits Rouges **Ou**

Clafoutis de Pommes et Raisins Secs à la Cannelle

Le menu

32€

Suppléments

Feuilletés Salés Chauds (3 pièces)	4,50 € par personne
Canapés (3 pièces)	5,40 € par personne
Assiette de Dégustation de Fromages Affinés	7,50 € par personne
Mignardises (3 pièces)	6,00 € par personne
Sorbet Arrosé	5,50 € par personne

Conditions

-  Menu valable du 23 Novembre 2019 au 19 Janvier 2020.
-  Sur réservation et à partir de 12 couverts, hors autre promotion en cours ou bon cadeau.
-  Tarifs entendus taxes et services compris, ne donnant pas accès à l'Espace Spa.
-  Le nombre de convives et le choix des plats, unique pour l'ensemble de la table doivent être connus au moins 5 jours ouvrables avant le repas.
-  Menu Enfant disponible sur demande.
-  N'hésitez pas à nous faire part des cas particuliers (allergies, régimes alimentaires).
-  Annulation partielle (jusqu'à 15% du nombre de convives) possible sans frais jusqu'à 48h avant le repas.
-  Tout retard de plus de 30 minutes entraîne une facturation de 75€ par tranche de 15 minutes.
-  Les produits présentés peuvent être remplacés en cas de rupture chez notre fournisseur.