MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2026

Servi sous forme de buffet chaud et froid
Le 31 décembre au soir, à partir de 19h
(Pas de piste de danse, ambiance musicale)

Formule avec boissons : 1 kir au vin blanc + 1/4 vin + 1/2 eau
+ 1 boisson chaude + 1 coupe de crémant (pendant le dessert)

Magret de canard fumé
Huîtres, citron, vinaigrette à l'échalote
Foie gras de canard mi-cuit accompagné de toasts et chutney
Œuf mimosa
Saumon gravlax, blinis
Jambon à l'os, jambon de Bayonne, jambon Forêt-Noire
Crudités variées : carottes, céleri, concombres, macédoine de légumes
Crevettes aux herbes, sauce paprika
Pâté en croûte Richelieu

105€
PAR PERSONNE

Ballotine de pintade, sauce forestière
Pavé de sandre au lard, sauce au Pinot Noir
Carottes, fagots d'haricots verts
Spätzle maison

Assortiment de fromages : munster, camembert, chèvre, bleu, raisin

Entremets aux deux chocolat
Assortiment de mignardises
Salade de fruits
Vacherin glacé vanille framboise

Pour réserver merci de nous contacter par téléphone au 03.88.93.58.11
Un lien vous sera envoyé par mail ou sms afin de saisir un numéro de carte Bancaire pour garantir la réservation.
Annulation et modification sans frais jusqu'au 27.12.26.
Prix nets en euros, taxes et service compris

Chez Ernest europe · haguenau

europe haguenau
HÔTEL · SPA · RESTAURANT · MEETING