

## Notre menu de Noël

Servi le 25 décembre à midi



**Formule à 48 € par personne**

Amuse-bouche

\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit  
Jeu de textures autour de l'orange, pain d'épices

**OU**

Filet de truite des sources du Heimbach mariné aux agrumes,  
Citron caviar et galette de pomme de terre aux oignons,  
Crème aigrelette

\*\*\*

Dos de sandre poché, lentilles vertes du Puy,  
Crème au raifort d'Alsace

**OU**

Ballotine de pintade fermière farcie aux champignons  
Purée de panais et légumes racines  
Gratin dauphinois

\*\*\*

Tartelette au chocolat 65% et fruits de la passion  
Sorbet fruit de la passion

**OU**

Mousse au fromage blanc, marmelade de kumquat  
Sorbet yaourt

\*\*\*

Mignardise

En supplément :

Assiette de deux fromages affinés : 5 €

## Conditions

- Un acompte de 30 % est demandé pour confirmer la réservation, le solde est à régler sur place
- Le nombre définitif de convives doit être connu au moins 15 jours ouvrables avant le repas
- Merci de nous faire part des allergies ou régimes alimentaires particuliers au plus tard 7 jours avant la manifestation.



Pour vos cadeaux de fin d'année ou simplement pour  
faire plaisir à vos proches  
Rendez-vous sur notre boutique en ligne  
<https://europehotel.secretbox.fr/>

