

MENUS de groupe LA FOURCHETTE

Amuse-bouche de bienvenue
& Velouté du Moment

Salade Printanière- Copeaux de Foie gras , Magret fumé et Baies de Goji

Filet Mignon de Porc sauce Champignons à la crème

Farandole de légumes du Marché , Frites croustillantes et Spaezlés « maison »

Vacherin glacé

31€50 par personne hors boissons

Amuse-bouche de bienvenue
& Velouté du Moment

Avocat aux crevettes

Poisson du Marché aux fruits de mer

Farandole de légumes du Marché , Spaezlés

Crème brûlée

31€50 par personne hors boissons

+15€ par personne pour une formule toutes boissons incluses

Merci de choisir le même menu pour l'ensemble de la table

MENU Dégustation LA FOURCHETTE

Amuse-bouche de bienvenue
& Velouté du Moment

Duo de Poissons cru et fumé

Carpaccio de Noix de St-Jacques au gingembre
Saumon fumé par nos soins

Foie gras de Canard « maison » & Chutney et Brioche minute

Sorbet arrosé surprise

Filet de Bœuf aux morilles

Farandole de légumes du Marché, Frites croustillantes et Spaetzlés « maison »

Assiette gourmande- Assortiment de desserts « maison »

59€50 par personne hors boissons

+19€ par personne pour une formule toutes boissons incluses

MENUS de groupe LA FOURCHETTE

*Afin de garantir une qualité de service , ,
nous vous encourageons à choisir de préférence le même menu pour l'ensemble de votre groupe*

Amuse-bouche de bienvenue
& Velouté du Moment

Tartare de Saumons frais et fumé
ou Foie gras de Canard « maison » , *Brioche dorée et Chutney*

Suprême de Pintade sauce Tartufata (*aux truffes & champignons mixés*)
ou Magret de Canard , jus au miel et fruits de saison

Farandole de légumes du Marché , Frites croustillantes et Spaezlés « maison »

Soufflé glacé au Grand-Marnier
ou Soupe de Fraises Glace Yaourt

35€90 par personne hors boissons

49€ par personne incluant toutes les boissons
*un apéritif maison , un verre de vin avec l'entrée , un verre de vin avec le plat ,
les boissons chaudes et eaux minérales*

MENUS de groupe LA FOURCHETTE

*Afin de garantir une qualité de service , ,
nous vous encourageons à choisir de préférence le même menu pour l'ensemble de votre groupe*

Amuse-bouche de bienvenue
& Velouté du Moment

Salade Folle – Foie gras, Saumon fumé , Magret de Canard
ou Salade Océane – Crevettes , Noix de St-Jacques

Entrecôte de Veau aux morilles
ou Cœur d'entrecôte de Bœuf au jus corsé

Farandole de légumes du Marché , Frites croustillantes et Spaezlés « maison »

Profiteroles au chocolat
ou Assiette gourmande

43^e90 par personne hors boissons

59^e par personne incluant toutes les boissons
*un apéritif maison , un verre de vin avec l'entrée , un verre de vin avec le plat ,
les boissons chaudes et eaux minérales*