

Menus groupes sur commande spéciale

Nos formules groupes s'entendent **sur réservation 10 jours à l'avance et pour 10 adultes minimum.**
et comprennent **une entrée, un plat et un dessert identique pour l'ensemble de la table.**

L'ensemble de cette carte propose des produits faits maison provenant de fournisseurs locaux.

Le menu Marcaire à 27€ par personne (ou 25€ sans la portion de Munster ou 25€ sans le potage)

Potage
Tourte de la Vallée crudités
Viande fume (Collet de Porc), Roïgabrageldi (pommes de terre confites au beurre, oignons et lardons)
Munster
Siaskas **ou** Tarte aux myrtilles

Le menu Bouchée à la Reine à 27€ par personne

Petite salade vigneronne **ou** petite salade Vosgienne
Bouchée à la Reine garnie, au Veau
Tarte aux fruits **ou** bavarois (selon saison)

Le menu à 31€ par personne « A composer soit même »

(entrée, plat et dessert identique et en commun pour toute la table)

LES ENTRÉES :

Salade Vigneronne
Salade de munster chaud
Salade Vosgienne
Aumônière de chèvre frais au Miel
Tourte de la Vallée de Munster (+1€)
Salade Wormsa au Foie Gras poêlé (+4€)
Saumon mariné maison façon gravlax, chantilly au raifort (+4€)
Crudités de saison, Houmous à l'huile d'Olive *

LES PLATS :

Choucroute aux cinq viandes
Joue de porc confite au pinot noir
Suprême de pintade aux champignons
Baeckeoffa aux trois viandes (+1€)
Pavé de Saumon Rôtie sur Choucroute (+2€)
Filet de Bar sauce vierge, ratatouille (+2€)
Cordon Bleu de veau au Munster (+4€)
Pavé de Veau en croute d'herbes garni (+4€)
Faux-filet de Bœuf (+4€)
Burger Végan (Steak Soja et galette ratatouille) *

LES DESSERTS :

Vacherin glacé
Tarte aux fruits de saison
Bavarois aux fruits rouges
Mi-cuit cœur fondant au chocolat
Panna cotta (caramel ou fruits rouges)
Financier maison et sa glace au yaourt (+1€)
Gâteau de fête de notre pâtissier (+4€)
Sorbet / Fruits de saison *

* => Le menu en VERT est le menu Végan/végétarien, c'est un menu de remplacement qui peut être choisi pour une seule personne.

Nos gâteaux de fête :

Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Croquant Praliné Caramel, Moka, Succès aux Noix.

Le menu de Fête à 46€ par personne

Salade de la Wormsa au Foie Gras poêlé
Lotte Rôtie au Chorizo
Filet de Bœuf sauce Marchand de Vin -ou- Pavé de Veau en croûte d'herbes et son jus
Fraisier ou Gâteau Forêt noire ou Gâteau de fête de notre pâtissier (liste des gâteaux ci-dessus)