



MENU

LES ENTREES

- Brochette de Noix de St Jacques, Sauce Citron Basilic, Risotto crémeux
- Pavé de Saumon, Sauce aux Baies roses – Aneth et sa Gambas
- Salade gourmande (Mesclun, Saumon fumé, Magret fumé, Foie gras)
- Terrine de Foie gras de Canard maison, Chutney de Figues et sa Brioche

(Nos poissons ci-dessus peuvent également être choisis en plat)

LES PLATS

- Filet de Bœuf, Sauce Jus corsé (façon Rossini supplément 3€/pers)
- Mignon de Veau aux Girolles ou Cèpes ou Champignons des bois (Morilles supplément 2€/pers)
- Suprême de Pintade, Sauce Vin jaune aux Morilles ou Sauce aux Girolles ou Sauce aux Marrons
- Caille farcie au Foie gras

ACCOMPAGNEMENTS des PLATS

- Légumes de saison
- Au choix : Galette de Pommes de terre ou Spätzles ou Gratin Dauphinois

LE BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de Fromages de la Petite Ferme du Riedwasen

LE BUFFET DE DESSERTS

- Mini Moelleux au Chocolat
- Mini Tiramisu
- Salade de Fruits maison
- Mini Crème brûlée
- Mignardises de notre Pâtissier

MENU BARBECUE PRESTIGE

CUISSON AU FEU DE BOIS

- Gambas marinées
- Steak d'Espadon mariné
- Dos de Poisson
- Filet ou Côte de Bœuf mariné
- Gigot d'Agneau mariné
- Mignon de Porc mariné
- Filet de Poulet mariné

ACCOMPAGNEMENTS

- Buffet de Salades fraîches maison : Carottes - Céleri - Tomate Mozzarella - Haricots verts - Penne, Pesto, Tomate séchées
- Poêlée de Légumes au Soja (Carottes - Haricots plats - Pousse de Soja - Poivron jaune et rouge)
- Pommes de terre grenailles fondantes
- Gratin Dauphinois

SAUCES

- Mayonnaise - Ketchup - Moutarde - Cocktail - Curry - Tartare

LE BUFFET DE FROMAGES

- Sélection de Fromages de la Petite Ferme du Riedwasen

LE BUFFET DE DESSERTS

- Mini Moelleux au Chocolat
- Mini Tiramisu
- Salade de Fruits maison
- Mini Crème brûlée
- Mignardises de notre Pâtissier