

## **APERITIFS ET COCKTAILS**

**Forfait à 9.20€ par personne** composé de :  
3 Amuses-bouches  
15cl de vin  
10cl d'eau ou jus de fruits

**Forfait à 14.90€ par personne** composé de :  
6 Amuses-bouches  
25cl de vin  
20cl d'eau ou jus de fruits

Fût de bière 1664 en supplément : 115€ le fût de 20 litres

## **BOISSONS**

Crémant d'Alsace  
Muscat  
Eaux plates et gazeuses  
Jus d'Oranges, Jus de Pommes  
Sodas

## **AMUSES BOUCHES**

Amuses bouches salées froids et chauds  
Amuses bouches sucrées froids

## MENUS GASTRONOMIQUES

**Menu 4 plats** au tarif de **45.90€ par personne**

Composé d'une entrée ou un poisson, une viande,  
Fromages et un dessert au choix

**Menu 6 plats** au tarif de **57.90€ par personne**

Composé d'une entrée, un poisson, un sorbet, une viande,  
Fromages et un dessert au choix

### ENTREES

Le Tartare aux Deux Saumons et son Canapé aux Légumes Croquants

La Terrine de Foie Gras de Canard et sa Gelée au Tokay

La Bourse de St Jacques aux Pistils de Safran

Le Saumon Cru Mariné au Citron Vert

Tartare de Thon rouge aux Légumes Croquants, Salade d'herbes

La Déclinaison autour de la Caille Suprême Rôti, Cuisse confite, Œuf Farci Chimay

La Poêlée de St Jacques à l'Unilatérale, Rougail de Tomate et Mangue

### POISSONS

Le Sandre Rôti sur Peau, Beurre Blanc au Fumet de Poisson et Fines Herbes

Le Gratin de Filet de Sole au Doux Sabayon de Champagne

La Lotte Rôtie à la Moutarde de Meaux et son Velouté Crémeux aux Moules de Bouchot

Le Pavé de Bar Rôti et son Risotto aux Crustacés

Les Paupiettes de Sole à la Crème de Ciboulette

La Poêlée de St Jacques en Emulsion au Gingembre et Piment d'Espelette

Le Dos de Cabillaud en Croûte d'Amandes et Beurre Noisette aux Câpres

## **SORBETS**

Le Sorbet Pamplemousse Vodka  
Le Sorbet Citron Marc de Gewurztraminer  
Le Sorbet Pêche Crémant d'Alsace  
Le Sorbet Mirabelle arrosé  
Le Sorbet Coco Malibu

## **VIANDES**

Le Carré de Veau du Prince Orloff  
Les Filets de l'Empereur Façon Curnonsky  
Le Magret de Canard aux Olives et Epices Douces  
Le Poulet de Bresse Rôti et son Parmentier d'Ecrevisses  
Le Carré de Veau Farci à la Roquette et au Foie Gras  
Le Tournedos de Veau Crème de Morilles  
Le Filet de Bœuf en croûte de Poivre, sauce au Porto  
Le Tournedos de Bœuf Poché au Pinot Noir

## **FROMAGES**

Le Buffet de Fromages  
Le Pavé d'Affinois sur toast, petite salade de saison

## **DESSERTS**

La Symphonie Glacée Framboise et Riz au Lait et son Fondant au Chocolat  
Le Daisy Coco et Royal Chocolat  
Le Délice Glacé aux Fraises  
La surprise Glacée des Iles  
La Palette du Pâtissier tout chocolat  
La Composition de fruits frais et sorbets de saison

## **BOISSONS**

**Forfait à 14.50€ par personne** composé de :  
30cl de vin  
50cl d'eau  
1 café

**Forfait à 17.50€ par personne** composé de :  
40cl de vin  
1 litre d'eau  
Café à discrétion

## **VINS BLANCS**

Riesling Grand Cru Saering – Domaines Schlumberger  
Grand Ardèche chardonnay – Louis Latour  
Pinot Gris Prince Abbés – Schlumberger

## **VINS ROUGES**

Château Côte de Baleau – Saint Emilion Grand Cru  
Faugères cuvée prestige – Domaine des Prés Lasses

## **AUTRES BOISSONS**

Eaux plates et gazeuses  
Jus d'Oranges, Jus de Pommes  
Cafés, Thés, Infusions