



L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT

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

L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.



L'EUROPE

HOTEL **** RESTAURANT

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

L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.



L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT

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

L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.



L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT

AUTRES BOISSONS

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

L'EUROPE
HOTEL **** RESTAURANT



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

15, route de Neuf-Brisach - 68180 Horbourg Wihr
Tél. : +33 (0)3 89 20 54 00 - Fax : +33 (0)3 89 41 27 50
reservation@hotel-europe-colmar.com - www.hotel-europe-colmar.com