



## **LES MENUS A 42.00 EUROS/TTC**

*Base de calcul : 30 personnes*

### **Menu 1**

*Le tartare de noix de saint jacques sur  
Sa couche de pois parfumé à la menthe douce  
Accompagné d'une émulsion aux agrumes*

**&**

*Le médaillon de veau et son jus corsé  
La poêlée de légumes et l'embeurré de pomme de terre*

**&**

*Le vacherin glacé « comme le faisait nos grand-mères »  
Le sorbet framboise et glace vanille, meringue et chantilly  
Le duo de coulis*

### **Menu 2**

*L'assiette de saumon bio fumé par nos soins  
servi avec oignons rouges, fleurs de sel, câpres et crème de raifort*

**&**

*Le filet de cannette au miel des Vosges  
La poêlée de légumes et la polenta*

**&**

*Le finger Royal chocolat  
et son sorbet framboise*

### **Menu 3**

*La ballotine de caille aux raisins  
Le mesclun de jeune pousse de salade au vinaigre balsamique*

**&**

*La Dorade Royale snackée, émulsion au Crémant d'Alsace  
Le risotto aux asperges vertes*

**&**

*L'île flottante revisitée aux fruits exotiques*



## **Compris dans le prix**

### **LES BOISSONS ALCOOLISEES**

**(A discrétion)**

*Le Riesling WANTZ*

**&**

*Le Minervois « Réserve de Saint Andrieu »*

### **LES BOISSONS NON ALCOOLISEES**

**(A discrétion)**

*Les eaux minérales de source alsaciennes*

*(plate et pétillante)*

**&**

*Le café 100% pur arabica*

*Et son sucre d'Erstein*

## **NOS PRESTATIONS DE SERVICE**

**LE « MATERIEL ARTS DE LA TABLE » :**

*(Vaisselle complète, nappage blanc et serviette en tissu blanc,)*

*Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée.*

**LE PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE :**

*1 Maître d'Hôtel, prix de l'heure : 34.00 EUROS/TTC*

*1 Chef de Rang, prix de l'heure : 28.00 EUROS/TTC*

**Vacation estimée : 5h00**

*Mise en place : 2h00*

*Service : 3h00*