Menu du Réveillon de la St Sylvestre
à 75€/pers.
A enlever le 31.12 entre 10h. et 12h.

Pour vous mettre en appétit un Maki de Thon Rouge-Mangue-Gingembre Rose-Sésame

IIIIIIIIIIIIIIIIII

St Jacques Françaises en Carpaccio / Travail autour de la Patate Douce / Vinaigrette Passion

IIIIIIIIIIIIIIIIII

Histoire de Champignons / Grillade de Foie Gras de Canard / Sauce aux Senteurs de Sous-Bois et Truffes

IIIIIIIIIIIIIIIIII

Pavé de Veau de l'Aveyron et du Ségala / Déclinaison autour du Céleri / Gâteau de Crozet / Morilles

IIIIIIIIIIIIIIIIII

Le Brie de Meaux farci aux Truffes (sup. 12€)

IIIIIIIIIIIIIIIIII

La Douceur de la St Sylvestre :
Jeu de Textures autour de la Clémentine Corse / Sorbet au Chocolat

Pour accompagner votre café un Bonbon de chocolat noir à la Chartreuse verte



La Boutique

Noël – Nouvel An

A l'occasion des Fêtes de Fin d'Année, offrez-vous un festin. Pour ce faire rendez-nous visite, ou, par téléphone choisissez parmi nos propositions au 03.88.80.78.61
ou
par mail : baechel-brunn@wanadoo.fr
Vos commandes seront satisfaites pour Noël jusqu'au **18 décembre**, pour Nouvel An jusqu'au **28 décembre**

Nos Foie Gras

L'Oie :

Le Foie gras d'oie parfumé au Gewurtz V.T. :

- la verrine de 200g. 42,-
- le ballotin de 250g. 45,-
- le ballotin de 500g. 90,-

Uniquement sur commande
Le Foie gras d'Oie à la Truffe Tuber Mélanosporum :

- le ballotin de 250g. 65,-
- le ballotin de 500g. 130,-

Le Canard :

Le Foie gras de canard Français parfumé au Gewurtz V.T. :

- la verrine de 200g. 38,-
- le ballotin de 250g. 40,-
- le ballotin de 500g. 80,-

Nos Créations :

Nos Fameuses Graines de Courges caramélisées :

- les 100g. 5,-

Pruneaux farcis à la Crème de Noisette enrobés de Chocolat :

- les 100g. 7,-

Pour accompagner votre Foie Gras :

Une Compotée de figues, abricots, pommes et gingembre confit au miel :

- le pot de 150g. 10,-

Uniquement valable pour toute commande de Foie Gras

Boule Mousse à la Noix de Coco :

- Le Lot de 4 pièces 12,-

Le Vin Chaud de Mamie Marthe du Vignoble Ruhlmann-Schutz à Dambach La Ville :

- La Bouteille de 75cl 15,-

A la Carte

Pour Commencer

Foie Gras de Canard Français / Choucroute Caramélisée / Granny Smith / Gel Pomme Verte
20,€

Duo de Crevettes Sauvages : en Carpaccio cuit, en Nem froid / Quinoa / Agrumes / Avocat
18,€

Pour Continuer

Gratin de St Jacques Françaises aux Ecrevisses / Pousses d'Epinards / Becs d'Oiseaux / Sauce au Crémant d'Alsace
30,€

Chapon Label Rouge Alsace en deux apprêts : la cuisse farcie aux marrons, le suprême aux Truffes cuit à basse température / Jus de Carcasses réduit / Garniture de Saison
29,€

Fromage

Le Brie de Meaux farci aux Truffes
12,€

Nos Terrines et autres suggestions

Presskopff façon Grand-Mère :

- la verrine de 200g. 10,-
- Pain de 500g. 18,-

Terrine de campagne :

- la verrine de 200g. 10,-

Terrine de canard à l'orange :

- la verrine de 200g. 12,-

Saumon "Bömlo" fumé par nos soins :

- le kg 80,-
- Cœur de saumon fumé le kg 100,-

Tataki de Thon Rouge en Croûte d'Epices du Monde :

- le kg 80,-

Menus et Carte de Noël, valable le 24, le 25 et 26 décembre, à enlever le 24 décembre entre 10h et 12h.

Pour vous mettre en appétit un Maki de Thon Rouge-Mangue-Gingembre Rose-Sésame
(offert pour toutes commandes de menus)

Menu Tentation à 45€ par personne

Foie Gras de Canard Français / Choucroute Caramélisée / Granny Smith / Gel Pomme Verte
Ou
Duo de Crevettes Sauvages : en Carpaccio cuit, en Nem froid / Quinoa / Agrumes / Avocat

IIIIIIIIIIIIIIIIIII

Chapon Label Rouge Alsace en deux apprêts : la cuisse farcie aux marrons, le suprême aux Truffes cuit à basse température / Jus de Carcasses réduit / Garniture de Saison
Ou
Gratin de St Jacques Françaises aux Ecrevisses / Pousses d'Epinards / Becs d'Oiseaux / Sauce au Crémant d'Alsace
IIIIIIIIIIIIIIIIIII

Le Brie de Meaux farci aux Truffes (sup. 12€)

Menu Sensation à 55€ par personne

Foie Gras de Canard Français / Choucroute Caramélisée / Grany Smith / Gel Pomme Verte
Ou
Duo de Crevettes Sauvages : en Carpaccio cuit, en Nem froid / Quinoa / Agrumes / Avocat

IIIIIIIIIIIIIIIIIII

Gratin de St Jacques Françaises aux Ecrevisses / Pousses d'Epinards / Becs d'Oiseaux / Sauce au Crémant d'Alsace
IIIIIIIIIIIIIIIIIII

Chapon Label Rouge Alsace en deux apprêts : la cuisse farcie aux marrons, le suprême aux Truffes cuit à basse température / Jus de Carcasses réduit / Garniture de Saison

IIIIIIIIIIIIIIIIIII

Le Brie de Meaux farci aux Truffes (sup. 12€)

Pour le Dessert nous vous encourageons à soutenir votre Pâtissier

Menu Enfant à 22,€ pour Noël et Nouvel An

Notre saumon fumé suivi d'un suprême de volaille à la crème