

La carte de nos menus groupes

A partir de 15 Personnes

Nos formules s'entendent exclusivement sur réservation 10 jours à l'avance et comprennent une entrée, un plat et un dessert identique pour l'ensemble de la table.

L'ensemble de cette carte propose des produits faits maison provenant de fournisseurs locaux.



Le menu Marcaire à 22€ par personne

Potage
Tourte de la Vallée crudités
Viande fumée (Collet de Porc), Roigabrageldi (pommes de terre confites au beurre, oignons et lardons)
Munster
Siaskas ou Tarte aux myrtilles

Les menus à 26€ par personne

Salade Vigneronne
Joue de porc confite au pinot noir
Mi-cuit cœur fondant au chocolat

Salade de munster chaud
Choucroute aux quatre viandes
Tarte aux fruits de saison

Salade Vosgienne
Baeckeoffa aux trois viandes
Panna cotta

Tourte de la Vallée de Munster
Suprême de pintade aux champignons
Glace au fromage blanc, miel de la vallée et la surprise de Jordan

Le menu alternative – Végan et Végétarien - à 26€ par personne

Légumes crudités de saison, Houmous à l'huile d'Olive
Burger Végan (Tofu ou légumineuses et céréales complètes)
Sorbet / Fruits de saison

=> Ce menu de remplacement peut être choisi pour une seule personne ! Il doit être réserver 10 jours à l'avance !

Les menus à 30€ par personne

Salade de la Wormsa au Foie Gras
Cordon Bleu de veau au Munster
Tiramisu de saison

Salade au Saumon Fumé artisanal
Magret de Canard au Barikäss
Vacherin glacé

Terrine de Foie Gras
Filet de Bar sauce vierge
Bavarois aux fruits rouges

Le menu à 40€ par personne

Terrine de Foie Gras
Lotte Rôtie au Chorizo
Filet de Bœuf sauce Marchand de Vin
Fraisier ou Gâteau Foret noire ou Gâteau de fête (demander notre liste des gâteaux)

Réservation avec 30% d'arrhes.

Attention : Les entrées, les plats et les desserts ne sont pas mixables entre les différents menus.