

# La carte de nos menus groupes

Nos formules groupes s'entendent 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 Bouchée à la Reine à 25€ par personne

Petite salade vigneronne *ou* petite salade Vosgienne  
Bouchée à la Reine garnie, au Veau  
Tarte aux fruits ou bavarois (*selon saison*)

## Le menu Marcaire à 25€ par personne (ou 23€ sans la portion de Munster)

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

## Les menus à 28€ 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 ou pavé de veau et son jus  
Financier et sa glace au fromage blanc, miel de la vallée

Salade de Munster chaud panée  
Filet de Bar sauce vierge, pommes vapeur, ratatouille  
Financier et sa glace au Yaourt

Aumonière de chèvre frais au Miel  
Dos de Julienne sauce Mangue, riz et légumes  
Tarte aux fruits de saison

Assiettes de crudités, houmous à l'huile d'Olive  
Pavé de Saumon Rôtie sur lit de Choucroute, sauce Vin blanc  
Mi-cuit cœur fondant au chocolat

## Le menu alternative – Végan et Végétarien - à 28€ par personne

Légumes crudités de saison, Houmous à l'huile d'Olive  
Burger Végan (Steak de Soja et galette de ratatouille)  
Sorbet / Fruits de saison

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

## Le menu à 36€ par personne « A composer soit même » (entrée, plat et dessert en commun pour la table)

1. Terrine de Foie Gras  
2. Dos de cabillaud rôti, risotto aux agrumes  
3. Salade au Saumon Fumé artisanal  
4. Salade de la Wormsa au Foie Gras

A. Filet de Bar sauce vierge  
B. Magret de Canard au Barikäss  
C. Cordon Bleu de veau au Munster  
D. Pavé de Veau en croute d'herbes garni

a. Tiramisu de saison  
b. Vacherin glacé  
c. Bavarois aux fruits rouges  
d. Financier et sa glace

## Le menu de Fête à 44€ par personne

Terrine de Foie Gras  
Lotte Rôtie au Chorizo  
Filet de Bœuf sauce Marchand de Vin -ou- Pavé de Veau en croûte d'herbes et son jus  
Fraisier ou Gâteau Foret noire ou Gâteau de fête (*demandez notre liste des gâteaux*)