

HUBERT A VOTRE TABLE !

FOIE GRAS

La Tranche de Foie gras de Canard sa Gelée de Pot au feu, Pain de Pommes de Terre 80g (présentée) 17€/portion

Foie gras de Canard présenté en bloc 14€ les 100g

Foie gras d'Oie présenté en bloc 16€ les 100g

NOTRE TOURTE

La tourte de 300g 48€

La tourte de 450g 69€

La tourte de 700g 98€

LES MISES EN BOUCHE

Assortiments de Gougères 6€ les 100g

Le Coffret de 6 Amuse-bouche 15€

Le Coffret de 12 Amuse-bouche 25€



LES ENTREES

Crème de Châtaignes aux Truffes (3/4pers.)	25,00€ /litre
Saumon de Norvège, fumé Maison	42,00€/ kg
présenté sur plat	44,00€ / kg
Gravelachs à l'Aneth (Saumon mariné)	45,00/kg
Terrine de Noix de St Jacques & Saumon mariné à l'Anis	15,00€/portion
Truffes Melanosporum	Selon le cours de la semaine

LES POISSONS

Kougelhopf de Saumon et Brochet, Kaasknepfles	80€
A partir de 8 pers.	
L'Arrivage de la Marée (Bar ou St Pierre) Kaasknepfele	26€

NOS VERRINES (FACILE A METTRE EN OEUVRE)

*Pepinettes & Noix de St Jacques coraillé	24€
*Baeckeoffe de Homard au Safran d'Alsace	26€

***Verrines consignées** à 1,50€la pièce

LES VIANDES

Chapon rôti entier farci, farce comme la faisant ma maman (découpé sur demande) (3/4kg) soit 6/8 personnes	28,00€/le kilo
(En supplément Truffes selon le cours)	
Ballottine de Chapon aux Trompettes & Foie gras d'Oie 200g/pers.	20,00/pers.
Lièvre à la Royale 180g	22,00€/pers
Civet de Gibier d'Alsace, aux Champignons de Paris 200g	12,00€ /pers
Caille farcie au Foie Gras et Champignons des Bois	14,00€/pers
Rouelle de Faon de Biche et Marcassin (la Tranche 150g)	12,50€ /pers
Gigot de Marcassin s/os	18,00€ le Kg

LES GARNITURES

Gratin Dauphinois	2,50€/portion
Spätzles	2,00€/portion
Gratin de courges à la Romaine	2,00€/portion
Rosewald façon Rizotto	3,00€/portion
Poêlée de Champignons	5,00€/portion
Mêlée de Légumes d'hiver	4,00€/portion

LES SAUCES

Sauce Poisson	16,00 € / litre
Coulis de Corail de Homard	20,00 € / litre
Fond brun	14,00 € / litre
Sauce au Pinot noir	16,00 € / litre
Sauce Gibier	17,00 € / litre
Gelée les 100g	5,00 €
Rouille à l'Ail des Ours les 200g	4,00 €

LES DESSERTS

Bûche Chocolat, Rhum cœur Pain d'épices	4,50€ / pers
Salade d'Agrumes en Suprêmes à la Cardamome, les 100g	5,50€ / pers
Sorbet Orange	
Buche glacée Reine des prés, Framboises, Pommes Bredele	4,50€ / pers
Glace et Sorbet :	
Bredele, Reine des prés, Oranges de Noël, Framboises,	8,50€ / litre
Cerises de vergers Alsacien	

PLATEAU DE FROMAGES

SELECTIONNE PAR CYRIL LOHRO FROMAGER MOF

Le plateau de	5/6 personnes	49,00€
Le plateau de	8/10 personnes	59,00€
Le plateau de	10/12 personnes	68,00€
Plateau festif pour	15/20 personnes en fin de repas	100€



CONDITIONS

Madame, Monsieur,

Pour vous faciliter vos repas de fêtes, et pour vous les rendre plus agréables et vraiment familiales, nous avons le plaisir de vous faire découvrir notre nouvelle carte de plats à emporter.

Ces mets sont préparés exclusivement à partir de produits frais et de qualité, et leurs mise en œuvre, vous sera facile à réaliser. La température de cuisson et les dernières recommandations du Chef vous seront données lors de l'enlèvement de vos plats. Pour toute hésitation, n'hésitez pas à nous joindre.

Pour garantir le choix des différents plats, il nous serait agréable de recevoir vos commandes au plus tard Dimanche le 16 décembre pour les fêtes de Noël

et lundi, le 26 décembre pour le réveillon et nouvel An.

Nous vous remercions de votre compréhension et restons à votre disposition pour tous renseignements ou conseils que vous pourriez désirer.

Dans l'attente de vous accueillir prochainement, nous vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations gourmandes.

Hubert

