



Menu 4 plats

valable à partir de 12 personnes

Nous vous remercions de bien vouloir sélectionner un "menu unique pour l'ensemble de vos convives" en nous précisant les éventuelles spécificités (allergie, végétarien, régime spécifique, ..). Notre Chef aura le plaisir d'adapter un menu spécifique à l'attention des personnes concernées.

Foie de canard poêlé et asperges de l'Îlot de la Meinau

ou

Cannelloni de saumon fumé et crème légère aux herbes

Filet de turbot, poireaux brûlés et sauce à l'oseille

**Confit de paleron et filet de bœuf en tranche,
petits légumes de nos maraîchers**

Soupe de fraise-rhubarbe et son sorbet

ou

Mini vacherin glacé

Prix Nets - Service compris

58€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS



Menu 3 plats

valable à partir de 12 personnes

Nous vous remercions de bien vouloir sélectionner un "menu unique pour l'ensemble de vos convives" en nous précisant les éventuelles spécificités (allergie, végétarien, régime spécifique, ...). Notre Chef aura le plaisir d'adapter un menu spécifique à l'attention des personnes concernées.

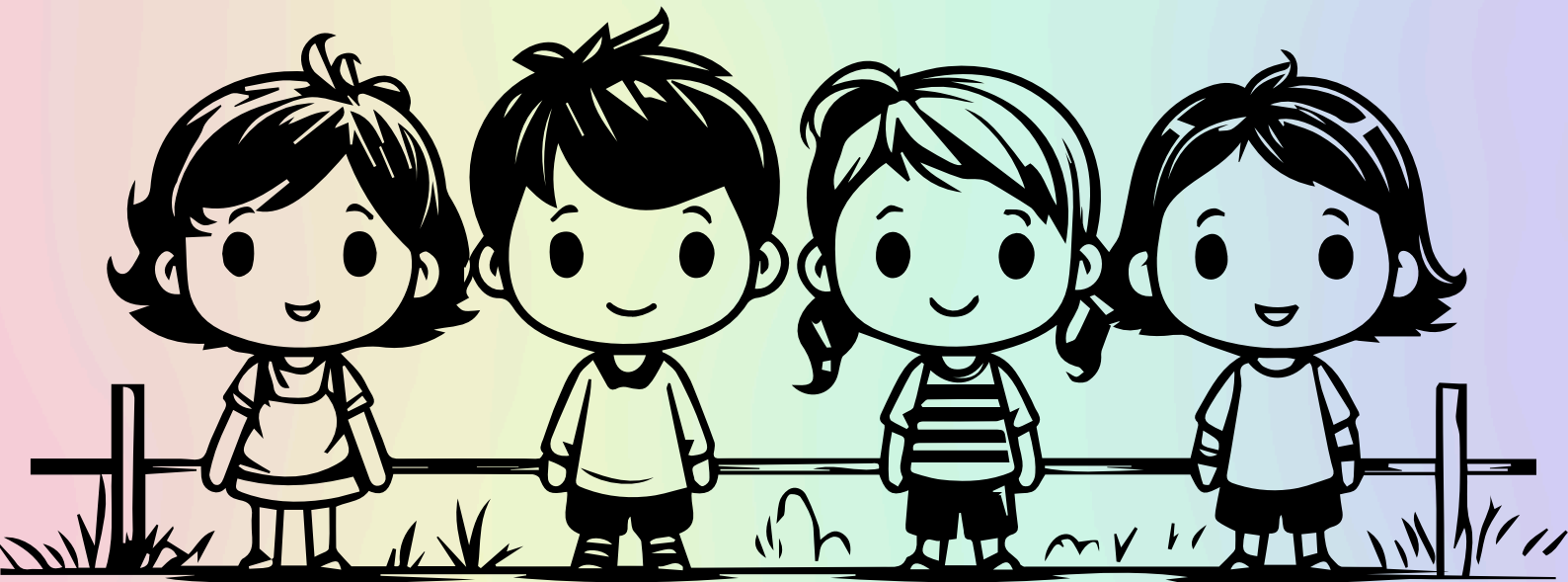
Foie de canard poêlé et asperges de l'Îlot de la Meinau
ou
Cannelloni de saumon fumé et crème légère aux herbes

Filet de sandre, poireaux brûlés et sauce à l'oseille
ou
Confit de paleron et filet de bœuf en tranche,
petits légumes de nos maraîchers

Soupe de fraise-rhubarbe et son sorbet
ou
Mini vacherin glacé

Prix Nets - Service compris

48€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS



Menu Enfant

Suprême de volaille, frites

ou

Filet de sandre, pâtes au beurre

Coupe de glaces et Smarties

Prix Nets - Service compris

12€ PAR PERSONNE EAUX INCLUSES