

## *Menu « A La Découverte du Terroir »*

*Foie gras de Canard traditionnel, Chutney du Moment*

*Ou*

*½ Douzaine d'Escargots à l'Alsacienne*

*Ou*

*Duo de Presskopf aux Légumes du Pot-au-Feu*

*Vinaigrette de Raifort*

*Ou*

*Assiette de Saumon fumé par nos Soins*



*Choucroute aux 3 Poissons, Beurre blanc citronné*

*Ou*

*Pavé de Sandre Forestière, Purée de Céleri*

*Sauce Matelote*

*Ou*

*Ragout de Joue de Porc à l'Ancienne, Tagliatelles fraîches*

*Ou*

*Coq au Riesling, Spaetzle*



*Assiette de 3 Munster de Rosheim*

*Ou*

*Parfait glacé aux Figs*

*Ou*

*Crème brûlée aux Fruits de Saison*

*Ou*

*Moelleux au Chocolat, Glace Vanille*

**32.00 Euro**

***Frédéric Voné Maître Sommelier et son Equipe vous proposent  
Un verre de vin en harmonie avec l'entrée & le plat***

**42.00 Euro**

19.10.15

*Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)*

*Hotel \*\*\*\* Restaurant A la Cour d'Alsace – 3 Rue de Gail – 67210 OBERNAI*