

Menu « A La Découverte du Terroir »

Terrine de poissons du marché, crème à la ciboulette
Ou
Cassolette d'escargots aux girolles (6pcs)
Ou
Ballotine de canard farcie au foie gras, espuma de potiron



Dos de sandre rôti aux herbes, sur un lit de navets salés, crème de lard
Ou
Souris d'agneau confite, polenta et légumes du marché, jus à l'ail
Ou
Suprême de volaille farci aux champignons, tagliatelles, sauce à la crème



Assiette de 3 Munster de Rosheim
Ou
Crème brûlée à la vanille, glace cacahuètes
Ou
Vacherin glacé fait maison selon l'humeur du Chef Pâtissier

34.00 Euro

***Notre Equipe est à votre disposition
pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas***

Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)
*Hotel **** Restaurant A la Cour d'Alsace – 3 Rue de Gail – 67210 OBERNAI*