

Menus Banquets

Menu unique /groupe à partir de 8 personnes

ENTREE

Entrée du "Menu Week-End"
Poisson ci-dessous (en portion entrée)

Foie gras ou Foie poêlé /uniquement
valable pour un menu en 4 services

POISSON

Colin à la tomate et légumes
Pot au feu de cabillaud
Saumon soufflé, façon "Paul Haeberlin"
Sandre au beurre blanc sur un risotto crémeux

VIANDE

Médailon de veau
Canette laquée au citron
Selle d'agneau /supplément +6€
Filet de bœuf /supplément +9€

DESSERT

Dessert du "Menu Week-End"
Vacherin glacé - avec parfums au choix
Croustillant aux fruits de saison
Gourmandise au chocolat, glace vanille

Menu en 3 SERVICES (entrée + viande) - 59€

Menu en 4 SERVICES - 75€

Garnitures de la viande

Légumes du moment

+

AU CHOIX (1) :

purée de saison

gratin de pommes de terre

frites maison

galettes de pommes de terre

APERITIF

à définir - en supplément

Champagne

Muscat ou Crémant d'Alsace

VIN BLANC

Accord mets et vins à définir - en supplément
(en fonction du menu sélectionné)

VIN ROUGE

Accord mets et vins à définir - en supplément
(en fonction du menu sélectionné)

Tél : 03 88 98 06 82

Restaurant A L'Aigle d'Or - Osthouse