

Menus Banquets

Printemps - été

Groupe à partir de 8 personnes
Menu unique en 4 services
A prédéfinir pour tout le groupe

MENU N°1 /69 EUROS

Oeuf poché, petits pois
émulsion de sauce hollandaise

Cabillaud avec sa croûte citronnée
sur un risotto crémeux

Blanc de volaille, nouilles d'Alsace
sauce aux morilles

Pêche blanche, sabayon au Champagne
glaces vanille et pistache

MENU N°2 /79 EUROS

Fraicheur de crevettes aux agrumes
(avec homard - supplément de 15 euros)

Saumon soufflé façon "Haeberlin", fleuron
sauce au beurre blanc

Quasi de veau, gratin dauphinois
légumes et sauce ivoire

Pavlova aux fruits rouges
sorbet framboise maison

Pour les allergies ou restrictions alimentaires,
le Chef de cuisine adaptera le menu sélectionné.

MENU N°3 /89 EUROS

Foie gras d'oie, confit de saison et toasts
ou Foie poêlé, chutney et pastila à la cannelle

Gambas poêlées
variation autour des petits pois

Filet de boeuf, légumes de saison
frites maison et sauce béarnaise

Vacherin glacé
avec 3 parfums de glaces/sorbets au choix

Parfums de glaces :

chocolat - vanille

café - pistache - caramel

Parfums de sorbet :

framboise - citron - mangue - fraise

pomme verte - pêche - orange

Suggestion en accord mets et vins :

Apéritif : Crémant d'Alsace /45€

Vin Blanc: Pinot Gris "Hagel", Jean Sipp - Ribeauvillé /50€

Vin Rouge: St Joseph "Grand Pompée", Jaboulet - Rhône /55€

N'hésitez pas également à regarder notre
MENU "WEEK-END" & MENU "HELLMANN"

Restaurant A L'Aigle d'Or

Tel : 03.88.98.06.82

Pour les allergies ou restrictions alimentaires,
le Chef de cuisine adaptera le menu sélectionné.