

Menus Banquets

Automne

Groupe à partir de 8 personnes

Menu unique en 4 services

A prédéfinir pour tout le groupe

MENU N°1 /69 EUROS

Oeuf poché, fondue de poireaux
crème de parmesan

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

Parfait glacé
au Grand Marnier

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
gelée au Porto et toasts

Gambas poêlées, fregola sarda
sauce au safran et citron vert

Filet de boeuf "Wellington", légumes de saison
jus de viande

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.