



Menu de Noël

le vendredi 25/12 & le samedi 26/12

(uniquement pour le déjeuner et sur réservation)

Amuse-bouche

Saumon gravlax, variation de chou-fleur



Fraicheur de crevettes aux agrumes
gel acidulé et aneth



Filet de cabillaud, polenta citronnée
sauce au beurre blanc



Sorbet pêche de vigne, arrosé de Champagne



Filet de boeuf Wellington, légumes de saison
sauce Périgueux (truffe noire)



Bûche chocolat-vanille
sauce et glace vanille Bourbon

Menu : 112€ TTC/personne



RESTAURANT

A L'AIGLE D'OR

14 rue de Gerstheim 67150 Osthouse • Tél. : +33 (0)3 88 98 06 82

Menu de la Saint-Sylvestre
le jeudi 31 décembre
(uniquement pour le dîner et sur réservation)

Amuse-bouche : thon tonnato



Foie gras d'oie maison, gelée aux coings et toasts



Langoustines en kadaïf, légumes sautés et émulsion thaï



Filet de St Pierre et ses coquillages
fregola sarda et sauce crustacés



Sorbet pomme verte Granny Smith, arrosé de Calvados



Filet mignon de veau en croûte de pain
variation autour de la carotte, sauce aux morilles



Crème brûlée moka



Entremet glacé : citron - mangue - framboise

Menu : 189€ TTC/personne
avec animation musicale



RESTAURANT

A L'AIGLE D'OR

14 rue de Gerstheim 67150 Osthouse • Tél. : +33 (0)3 88 98 06 82



Menu du Jour de l'an
le vendredi 1er janvier
(uniquement pour le déjeuner et sur réservation)

Amuse-bouche : thon tonnato



Foie gras d'oie maison
gelée aux coings et toasts



Filet de St Pierre et ses coquillages
fregola sarda et sauce crustacés



Sorbet pomme verte Granny Smith
arrosé de Calvados



Filet mignon de veau en croûte de pain
variation autour de la carotte, sauce aux morilles



Entremet glacé : citron - mangue - framboise

Menu : 95€ TTC/personne



RESTAURANT

A L'AIGLE D'OR

14 rue de Gerstheim 67150 Osthouse • Tél. : +33 (0)3 88 98 06 82