

MENU GROUPES A PARTIR DE 10 PERSONNES, VALABLE DE OCTOBRE A FIN JANVIER 2019



## MENU SAVEURS 24€

Carpaccio de saumon fumé maison au bois de hêtre,  
Tuile d'herbes

\*\*\*

Ballotine de volaille d'Alsace mijotée au Riesling,  
Pommes boulangères

OU

Dos de lieu noir rôti, polenta aux cèpes,  
Légumes aux jus de crustacés

\*\*\*

Poire fondante aux éclats de spéculos,  
Mousse chocolat blanc, glace vanille

### Pour votre information

Pour une meilleure organisation de service, nous vous remercions de choisir pour l'ensemble des convives, le même menu ou de nous indiquer le nombre exact de plats choisis.

Certains produits peuvent changer en fonction de la saison !

Merci de nous indiquer tout participant ayant une restriction alimentaire spécifique.

**Pour toute modification de menu, un complément vous sera facturé.**

47 rue de la 1<sup>ère</sup> Armée Française - 68190 ENSISHEIM - +33 (0)3 89 28 20 20 - [✉ reservation@couronne-ensisheim.com](mailto:reservation@couronne-ensisheim.com) - Site : [www.couronne-ensisheim.com](http://www.couronne-ensisheim.com)  
*Hôtel ouvert 7j/7 - Restaurant fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée*

LA COURONNE SARL - Siège social : 128 rue de l'Île Napoléon - 68170 Rixheim - S.à.r.l. au capital de 5000 € - Banque Caisse d'Épargne - IBAN : FR76 1670 5090 1708 0013 7510 395 - BIC : CEPFRPP670  
TVA acquittée sur les encaissements - Siret : 813 060 92800013 - APE : 7010Z - R.C.S. MULHOUSE TI : 813 060 928 2015 B 667 - N° TVA : FR 38 813 060 928



## MENU GOURMAND 28€

Marbré de foie gras, volaille et artichauts  
Chutney de coing

\*\*\*

Filet de canette saisi sur peau, cube de panisse frit, marrons au jus,  
Champignons des bois

OU

Filet de bar à la plancha,  
Risotto cuit aux herbes et citron confit,  
Jus mousseux

\*\*\*

Buche chocolatée aux fruits rouges,  
Meringue, sorbet



***Pour les enfants « Notre Menu PRINCE » vous est proposé au tarif de  
10.00€/enfant, comprenant : un plat (viande ou poisson accompagné de la  
garniture de son choix) + une coupe de glace 2 boules.***



## **MENU EMOTION 35€**

Ravioles de langoustines et ricotta  
Dans son bouillon aux truffes de nos régions

**OU**

Foie gras de canard mi cuit,  
Chutney fruits secs, toasts briochés

**\*\*\***

Suprême de pintade cuisiné au beurre de truffe,  
Galette parmentière et légumes de saisons  
Sauce vin Jaune

**OU**

Filet de daurade royale à la plancha,  
Polenta au raifort, sauce vierge et jus de crustacés

**\*\*\***

**Torche au marron, sorbet Pomme Verte**



## **MENU INSPIRATION 45€**

Foie gras de canard mi-cuit,  
Chutney fruits secs, toast brioché

\*\*\*

Fricassée de noix de St Jacques aux herbes et trompettes,  
Risotto de riz noir, jus de crustacé

OU

Médailon de filet de veau rôti aux cèpes,  
Embeurrée de légumes d'hiver au jus de viande

\*\*\*

Opéra royal, ganache tonka, crèmeux vanille, glace

OU

Buche chocolatée aux fruits meringuée et sorbet

*A l'occasion d'une fête particulière (mariage, anniversaire...), nous vous  
proposons de remplacer le dessert par un gâteau commun :  
Un Opéra OU Forêt Noire OU Entremets aux fruits de saison (mousse)*



## **MENU DE LA COURONNE 59€**

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit laqué, réduction de vin chaud,  
Chutney aux figues

\*\*\*

Médailon de lotte saisi sur un risotto crémeux aux truffes de pays,  
Jus mousseux, feuilles de roquette

**ET**

Sélection de volaille du moment, raviole de boudin noir, oignons façon  
« pissaladière », poires rôties à la cardamome

\*\*\*

Fromage du moment, condiments et pickles, jeunes pousses

\*\*\*

Moelleux au chocolat grand cru sur un carpaccio d'ananas  
Saveur exotique, sorbet