

MENU GROUPE A PARTIR DE 10 PERSONNES, VALABLE DE FEVRIER A FIN AVRIL 2019



MENU SAVEURS 24€

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

Suprême de volaille d'Alsace mijotée au Riesling,
Pommes fondantes

OU

Dos de lieu noir rôti, polenta aux olives et citron,
Légumes aux jus de crustacés

Corniotte crème pralin, sauce moka et sorbet agrumes

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.



MENU GOURMAND 28€

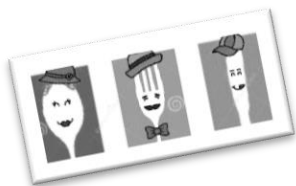
Soupe à l'ail rose de Lautrec, effeuillé de cabillaud, œuf parfait et
croustillant de pain

Solomillo de porc ibérique, palet de polenta aux olives et citron

OU

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

Comme une forêt noire, amarena, crème tiramisu, coulis de griotte et 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,
Confiture de tomates vertes, toasts briochés

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

OU

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

Finger au chocolat, confit de fruits exotiques et citron vert, mousse gianduja

47 rue de la 1^{ère} Armée Française - 68190 ENSISHEIM - +33 (0)3 89 28 20 20 - ✉ reservation@couronne-ensisheim.com - Site : 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 : CEPAPRPP670
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

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 : CEPAPRPP670
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 INSPIRATION 45€

Foie gras de canard mi-cuit,
Confiture de tomates vertes, toast brioché

St-Jacques juste saisies, beurre de curry breton, risotto aux asperges

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

Mont blanc, meringue et crème de marron

*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,
Confiture de tomates vertes

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

ET

Sélection de volaille du moment, raviole aux cèpes,
Poire rôties à la cardamone, jus réduit

Fromage du moment, condiments et pickles, jeunes pousses

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