



(Hors vendredi soir, samedi soir, dimanche midi)

Burrata Di Bufala, crémeux de hareng et artichaut à l'huile de noisette,
pain de mie à l'huile d'argan

OU

Saumon Gravlax, crème de raifort et blinis maison

Cochon ibérique, mariné à la pâte de miso, risotto Andalou,
Piperade de poivrons et chorizo ibérique Bellota

OU

Dos de lieu noir, risotto Andalou,
Piperade de poivrons et chorizo ibérique Bellota

Brunoise de fruits frais, jus d'orange vanillé et sorbet

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 EMOTION 35€

Saumon Gravlax, crème de raifort et blinis maison

Suprême de poulet jaune, beurre de truffes, galette parmentière au comté
OU
Filet de sandre, raviole aux anchois et épinards frais, poivre blanc Penja

Madeleine cœur chocolat, crème au thé Rooibos,
Noix de pécan caramélisées



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.

47 rue de la 1^{re} 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 samedi midi, 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 1513 5090 1708 0013 7510 348 - BIC : CEPAPRPP513
TVA acquittée sur les encaissements - Siret : 813 060 928 000 21 - APE : 5510Z - 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 IGP de la ferme de Puntoun,
Condiment moutarde et potimarron, brioche maison

Dos de cabillaud skrei à l'étuvé, velours à la noix de coco et citron caviar,
riz noir sauvage, coriandre fraîche infusé

OU

Mignon de veau aux morilles, pommes dauphines au Beaufort,
Légumes de saison

Assiettes de 3 fromages affinés

Crème de marrons, meringue, chantilly



MENU DE LA COURONNE 59€

Mise en bouche

Foie gras de canard IGP de la ferme de Puntoun,
Condiment moutarde et potimarron, brioche maison

Ballotine de lotte et feuilles de nori, petit épeautre comme un taboulé,
émulsion topinambour, sésame torréfié

ET

Filet de bœuf tranché, pommes dauphines au Beaufort,
Légumes de saison

Assiette de 3 fromages affinés

Crème au Baileys, noix de macadamia, café

A l'occasion d'une fête particulière (mariage, anniversaire...), nous vous proposons de remplacer le dessert par un gâteau en commun.

47 rue de la 1^{re} 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 samedi midi, 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 1513 5090 1708 0013 7510 348 - BIC : CEPAPRPP513
TVA acquittée sur les encaissements - Siret : 813 060 928 000 21 - APE : 5510Z - R.C.S. MULHOUSE TI : 813 060 928 2015 B 667 - N° TVA : FR 38 813 060 928