

## PROPOSITIONS DE MENUS GROUPES

*A partir de 10 personnes, uniquement sur réservation,  
valable d'octobre 2021 à Février 2022*

### MENU EMOTION 38.00€

Amuse-bouche

\*\*\*

Velouté de potiron du maraîcher, œuf parfait d'1h00,  
croûtons de pain d'épice, éclats de truffes

OU

Saumon gravelax sauvage aux herbes, mayonnaise au wasabi,  
tuile de mauricette grillées

\*\*\*

Suprême de volaille d'Alsace en ballotine, jus de viande glacé,  
polenta aux champignons, légumes de saison

OU

Filet de dorade grillée à la plancha, pâte alsacienne artisanale,  
légumes de saison, jus de crevettes et citron jaune

\*\*\*

Coulant au chocolat grand cru et sa crème anglaise

## MENU INSPIRATION 49.00€

Amuse-bouche

\*\*\*

Escalope de foie gras d'oie poêlée, brioche de maïs grillé,  
émulsion chicorée et cacahuètes grillées

OU

« Salade du pêcheur », noix de pétoncles aux framboises,  
salade d'herbes, crevettes et saumon fumé

\*\*\*

Pavé de veau cuit en basse température, jus de morilles,  
gratin dauphinois et légumes du moment

OU

Dos de cabillaud à l'étuvé, risotto à la vieille mimolette,  
légumes de saison

\*\*\*

Assortiment de fromage du moment et jeunes pousses

\*\*\*

Crumble de spéculos, figues rôties et émulsion de Porto



## MENU DE LA COURONNE 57.00€

Amuse-bouche

\*\*\*

Escalope de foie gras de canard IGP juste snacké,  
fruits rouges, pain perdu grillé

OU

Risotto aux crevettes, noix de Saint-Jacques juste cuites,  
émulsion de coquillages

\*\*\*

Pavé de filet de bœuf aux morilles, jeunes rattes du Touquet à la  
fleur de sel fumé, légumes du moment

OU

Dos de lieu noir cuit en basse température,  
mousseline de cèleri fumé, farandole de légumes,  
émulsion de moutarde à l'ancienne

\*\*\*

Sorbet de saison

\*\*\*

Assortiment de fromage du moment et jeunes pousses

\*\*\*

Comme une tarte citron moderne



## MENU DU PETIT PRINCE 11.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Comprenant 1 plat (viande ou poisson) + 1 coupe de glace 2 boules



A l'occasion d'une fête particulière, nous vous informons que nous pouvons remplacer le dessert du menu par un gâteau en commun (un supplément de 3€/personne sera demandé sur le menu)

### Pour votre information

Pour une meilleure organisation de service, nous vous informons que le **choix du menu doit être identique pour l'ensemble de la table.**

A savoir que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés.

Merci de nous informer si l'un des convives venait à se désister (au minimum la veille du repas).

Certains produits peuvent changer en fonction de la saison !

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

Nous vous informons que nous pouvons étudier toute proposition en fonction de votre budget.

Toute modification doit être informée par écrit.

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

Hôtel restaurant La Couronne – 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) –

Hôtel ouvert 7J/7 – Restaurant fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée : mardi soir ouvert uniquement pour nos client hôtel.

LA COURONNE SARL – Siège social : 128, rue de L'île Napoléon – 68170 RIXHEIM – S.à.r.l au capital de 5000€ -

Banque caisse d'Epargne – IBAN FR76 1513 5090 1708 0013 7510 348 – BIC : CEPAFRPP513

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