

PROPOSITIONS DE MENUS GROUPES

*A partir de 10 personnes, uniquement sur réservation,
valable d'Avril à Septembre 2022*

MENU EMOTION 38.00€

Amuse Bouche

Soupe de pois maraicher glacé, œuf basse température, éclat
de chorizo grillé

Roulade de volaille d'Alsace farcie au basilic, jus de poulet
grillé, pomme bouchon, assortiment de légumes de saison.

Ou

Pavé de sandre grillé, émulsion de raifort, risotto aux
champignons

Bavarois aux fruits rouges

MENU INSPIRATION 49.00€

Amuse-bouche

Salade estivale

Noix de saint jacques snackées, saumon fumé, éclat de grenade et pignons de pain

Ou

Salade à l'italienne

Burrata et assortiment de tomates anciennes, éclats de parmesan, éclat d'olive et vinaigrette aux vieux balsamique

Mignon de veaux de lait en basse température, jus de morilles et cognac, pomme purée à la mascarpone, assortiment de légumes de saison

Ou

Dos de cabillaud juste nacré, émulsion à la cardamome, riz pilaf aux crevettes et ses jeunes légumes de saison

Assortiment de fromages du moment

Coulant chocolat ébène et sa crème anglaise au Bailey's

MENU DE LA COURONNE 57.00€

Amuse-bouche

Médailillon de foie gras de canard marbré en mit cuit du chef,
Gelée de rhubarbe, condiments, brioche maison

Filet de bœuf maturé, jus truffé, gâteau de pomme de terre,
assortiment de légumes de saison

Ou

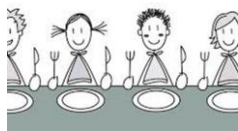
Dos de lieu noir sauvage, bouillon citronnelle-coco en nuage
Polenta grillée aux tomates confites

Sorbet du moment

Assortiment de fromages de saison

Le Fraisier moderne à l'assiette

Biscuit madeleine, mousseline vanille, croquant pistache,
fraises marinées au poivre de Sichuan



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^{ère} armée Française – 68190 Ensisheim
+ 33 (0)3 89 28 20 20 - @ 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 : CEPFRPP513
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