

PROPOSITIONS DE MENUS GROUPES

A partir de 10 personnes, uniquement sur réservation

MENU EMOTION 42.00€

Amuse-Bouche

Crème de champignons frais, œuf mollet et crumble noisette

Suprême de volaille d'Alsace, jus pimenté, polenta,
légumes de saison

OU

Filet de dorade, crème de curry Massala, tarte fine endive-fenouil

Duo de fromage du moment

crêpes Suzette flambées au grand Marnier

MENU INSPIRATION 49.00€

Amuse-bouche

Gambas marinées soja-ail-sirop d'érable, balsamique, gel
d'avocat brûlé, segment d'encre de seiche

OU

Velours aux escargots et ses croutons

Pluma de cochon ibérique en cuisson longue, jeunes
grenailles au thym, légumes de saison

OU

Pavé de bar grillé, aioli, polenta, mousseline de brocolis

Trilogie de fromage du moment

Fondant au chocolat, noix de pécan, glace vanille



MENU DE LA COURONNE 57.00€

Amuse-bouche

Tataki de saumon à la japonaise, salade de choux chinois

Pavé de bœuf, jus de viande aux morilles, jeunes grenailles grillées au thym, légumes de saison

OU

Dos de lieu noir, crème de curry de Madras, risotto, assortiments de jeunes légumes

Granité du moment

Trilogie de fromage du moment

Bavarois aux fruits rouges



MENU DU PETIT PRINCE 12.00€

(Jusqu'à 12 ans)

Comprenant 1 plat (viande ou poisson) + 1 glace + 1 sirop au choix



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