

Menus Groupes

● Menu 3 plats à 45€

Tartare de Saumon, crème de potimarron et pignons de pin

OU

Velouté butternut, éclats de marrons et croûtons

Pavé de Merlu cuit à l'unilatérale, risotto aux champignons et sauce haddock fumé

OU

Pavé de cerf cuit basse température, écrasé de pommes de terre et carottes aux aïrelles

Pomme confite à la vanille, meringue, ganache chocolat blond et sésame, glace chocolat

OU

Entremet chocolat noir et praliné, mandarine et glace straciatella

Forfaits boissons :

16€ Apéritif 2 verres et 3 pièces cocktails (crémant, bière, muscat et eaux)

22€ Accord mets et vins 2 verres (eau et boissons chaudes inclus)

29€ Accord mets et vins 3 verres (eau et boissons chaudes inclus)

Suppléments :

Assortiment 3 fromages à 9 € par personne

Gâteau d'anniversaire en remplacement du dessert au tarif de 3€ par personne

● Menu 4 plats à 65€

Tartare de Saumon, crème de potimarron et pignons de pin

OU

Velouté butternut, éclats de marrons et croûtons

Pavé de Merlu cuit à l'unilatérale, risotto aux champignons et sauce haddock fumé

OU

Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale, chou-fleur au lard grillé et patates douces

Pavé de cerf cuit basse température, écrasé de pommes de terre et carottes aux aïrelles

OU

Bavette d'Aloyau de Veau confite à l'huile d'olive, crème d'ail et tagliatelles de légumes aux marrons


Pomme confite à la vanille, meringue, ganache chocolat blond et sésame, glace chocolat


OU

Entremet chocolat noir et praliné, mandarine et glace straciatella

- Pour une meilleure organisation de service, nous vous informons que le choix du menu doit être identique pour l'ensemble de la table
- Merci de nous indiquer tout participant ayant une restriction alimentaire spécifique

RÉSERVATION

 03.89.28.20.20

 reservation@couronne-ensishheim.com