Restaurant
Couleurs nature

03-84-36-90-27

Menu de Noël à emporter:

34,00€ ttc

Duo de foie gras de canard pétales de sel fumé et tartare de saumon fumé parfumé orange sanguine et Sichuan rouge, petite salade vinaigrette à l'huile de sésame

***

Filet de canette sauce forestière au macvin
Spaetzles et légumes anciens

Ou

Dos de cabillaud croûte au curry et graines sauce citron vert, riz noir complet et légumes anciens

***

Forêt Noire aux griottines de Fougerole et chocolat blanc

*** ** *** ** *** ** *** ** *** **

- Bon repas (à tous les prix)	**...,..€**
- Foie gras de canard au poids (sur commande)	***115,00€/kg***
- Morilles sauvages extra séchées sans queues	***13.50€/20g***
	32.00€/50g
	60.00€/100g

- Vins divers : blancs, rouges et rosé, champagne, crémant d'Alsace

Prix de la carte -30%

Vous pouvez venir retirer votre commande

Le 24 décembre de 10h à 15h

Tous nos remerciements pour votre confiance,

l'équipe du restaurant vous souhaites de très belles fêtes de fin d'année

Tous nos prix sont ttc

Restaurant
Couleurs nature

03-84-36-90-27

marche à suivre:

Ouvrir le paquet sous-vide et déposer le foie gras d'un côté de l'assiette et parsemer de sel fumé, de l'autre côté retourner l'insert de tartare de saumon fumé parfumé orange sanguine et Sichuan avec un quartier de citron vert.
Mettre la salade en ligne au centre de l'assiette pour séparer les 2 préparations.
Juste avant de servir, secouer la vinaigrette et verser généreusement sur la salade.

***

Suprême de pintade : Chauffer à four chaud 160°C pendant 15-20min les différents éléments du plat directement dans leurs emballages.
Chauffer au micro-ondes la sauce forestière pendant 3-4min.
Dresser les spaetzles en haut de l'assiette, les légumes à côté, la sauce en bas de l'assiette puis le filet de canette sur la sauce.

Ou

Dos de cabillaud : Chauffer à four chaud 160°C pendant 15 min directement dans l'emballage.
Chauffer au micro-ondes la sauce citron vert pendant 3-4 min.
Dresser le riz noir en ligne au-dessus de l'assiette et parsemer de légumes, la sauce en bas de l'assiette, déposer le dos de cabillaud sur la sauce puis mettre les perles de yuzu et œufs de poissons volants directement sur le poisson.

***

Couper le gâteau en parts égales puis déposer sur l'assiette et entourer de sauce vanille

*** ** *** ** *** ** *** ** *** **

BONNE DEGUSTATION

et

JOYEUX NOËL A TOUS