



Restaurant

Couleurs nature

03-84-36-90-27

Menu St. Sylvestre à emporter:

40,00€ ttc

Pâté en croûte de saumon et poireaux safranés, saumon fumé
Et petite salade aux pignons de pin grillés



Dos de sanglier cuit en basse température façon Rossini,
Sauce vin rouge, spaetzles et légumes anciens

ou

Pavé de lieu jaune mariné curry/coco, gambas rôties,
Sauce citron vert, risotto lait de coco et légumes anciens



Mont d'or au poivre noir fermenté, pain figue/noisette



Gâteau tout chocolat et écorces d'oranges confites sauce vanille



Soupe à l'oignon et croûtons au comté

*** **

- 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 31 décembre de 16h à 19h

Tous nos remerciements pour votre confiance.

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

Tous nos prix sont ttc



Restaurant

Couleurs nature

03-84-36-90-27

Marché à suivre:

Ouvrir les sacs sous-vide à l'aide de ciseaux, prendre le pâté en croûte
avec une spatule et la déposer délicatement dans le bas de l'assiette,
mettre la salade préalablement assaisonnée sur le haut de l'assiette, déposer les
tranches de saumon fumé autour de la salade.

Dos de sanglier : Chauffer à four chaud 180°C pendant 15-20 min les différents
éléments du plat directement dans leurs emballages.

Chauffer au micro-ondes la sauce vin rouge pendant 3-4min.

Dresser les spaetzles en haut de l'assiette, les légumes sur le côté droit, le dos de
sanglier en bas de l'assiette, mettre le foie gras sur la viande, napper de sauce vin rouge

Puis déposer le champignon sur le foie gras

Ou

Pavé de lieu jaune : Chauffer à four chaud 180°C pendant 15 min directement dans
l'emballage. Chauffer au micro-ondes la sauce citron vert pendant 3-4 min. Dresser le
risotto en ligne en haut de l'assiette, parsemer de légumes, mettre le pavé de lieu jaune
au milieu de l'assiette puis entourer de sauce et entourer avec les gambas.

Déposer les perles de yuzu et œufs de poissons volants directement sur le poisson.

Déposer le mont d'or sur l'assiette,
déguster avec le pain figue/noisette de notre boulanger

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

Chauffer la soupe à l'oignon directement au micro-ondes 3-4min et les
croûtons au four chaud 180°C pendant 3 min, verser dans une assiette à soupe
ou un bol, placer les croûtons sur la soupe et déguster

*** **

BONNE ET HEUREUSE ANNEE A TOUS,
SANTÉ ET PETITS PLAISIRS