

Le Marronnier

Menus sur commande uniquement,
Minimum 10 personnes par menu choisi
Merci de votre compréhension

Saison Hivernale

“Le Pot au Feu” : 26 €

Soupe avec ses Quenelles

Pot au Feu, Pomme de Terre Sautées
et ses Crudités

Tarte aux Pommes
ou
Assiette 3 Fromages
(Brie, Munster, Morbier)

“Le Tarte Flambée” : 22 €

Tarte flambée au choix à volonté

Vacherin Glacé

“Le Pêcheur” : 44 €

Cassiolette de Saint Jacques, Ecrevisses

Duo de Cordon bleu de Sandre & Saumon

Tarte Au Citron & Chocolat Blanc

“L’Alsacien” : 32 €

Tarte flambée

La Choucroute Garnie

La Forêt Noire au Kirsch

“L’Authentique” : 48 €

Terrine de Pot au Feu au Foie Gras

Le Médaillon de Veau aux Morilles Légumes de
Saison et Späetzles

Assiette Gourmande

“Le Traditionnel” : 34 €

(Max 60 personnes)

Tarte flambée

Le Baeckeffe aux Trois Viandes, Salade Verte
(Bœuf, Agneau, Porc)

Le Kougelhoppf façon Baba au Rhum

“Le Marronnier” : 58 €

Le Foie Gras Maison au Gewurztraminer
Vendanges Tardives et sa compotée de Coings et
Figues
ou
Salade de Scampis au Lard

Mille Feuille de Bar & son Risotto de Pâte Perlée
ou
Le Filet de Bœuf, Sauce Gourmande au Cacao &
Purée de Pomme de Terre à la Joue de Bœuf
Confite

Le Marronnier - Biscuit chocolat, Crème brûlée,
Crème de Marron et Mousse chocolat

Uniquement en
Saison

“Le Chasseur” : 42 €

Terrine de chevreuil aux airelles et
ses trois crudités

Le civet de cerf aux marrons et
ses spätzles

Poires pochées au vin chaud et glace vanille