

**Proposition de menus pour repas de famille, entre amis,  
associations et repas d'affaires...**

**Ces propositions sont uniquement sur réservation.**

**Composez vous-même votre menu selon votre budget et vos envies en sélectionnant une entrée- un plat- un fromage- un dessert... parmi les propositions ci-dessous.**

**Une remise de 12 % sur le menu que vous aurez composé (3 plats), vous sera consenti.**

Nos entrées :

- |  |         |
|--|---------|
| ➤ Le Vol au vent d'escargots<br>« Le pré aux colimaçons d'ORBEY »          | 14.00 € |
| ➤ Le foie gras de canard maison, gelée au porto<br>Et compote de Hogaye    | 19.00 € |
| ➤ Le feuilleté de Saint Jacques sauce safranée                             | 21.00 € |
| ➤ La terrine maison et ses crudités  | 11.00 € |
| ➤ La salade folle « La croix d'Or »<br>Une palette de nos produits maisons | 17.00 € |
| ➤ La terrine de poisson aux petits légumes                                 | 11.00 € |
| ➤ L'assiette de jambon cru et ses crudités                                 | 11.00 € |
| ➤ La quiche au munster et lardons  | 9.00 €  |
| ➤ Le cocktail de crevette et sa salade d'agrumes                           | 9.00 €  |

La pause glacée en attendant arrosée 8.60 €

### Nos plats chauds :

- Le suprême de volaille 15.00 €  
Et ses garnitures de saison
- Le médaillon de veau aux girolles 21.00 €  
Et ses garnitures de saison
- Le filet de canard aux myrtilles 17.00 €  
Et ses garnitures de saisons
- La bouchée à la Reine 16.00 €  
Nouilles au beurre et croûtons
- Le Baeckaoffa « Potée boulangère » Salade verte 16.00 €
- Le pavé de biche au pinot noir et champignons des sous bois 18.00 €  
Splaetzle maisons et choux rouge
- La matelote de poissons au riesling 21.00 €  
Nouilles au beurre et croûtons et petits légumes
- Le filet de sandre à la crème de Riesling aux girolles 17.00 €
- Le ragout de joue de porc à la bière 16.00 €

L'assiette de fromages (senteurs de nos provinces) 9.00 €

### Nos desserts :

- Vacherin glacé maison 7.50€
- Crème brûlée au pain d'épices et sa glace au pain d'épices 7.50 €
- Kougelhopf glacé 7.50 €
- Tarte aux pommes et noix façon Tatin 9.50 €  
Et sa glace à la cannelle
- Cœur fondant au chocolat 7.50 €
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 7.50 €
- œufs à la neige sur crème vanille et bourbon 6.50 €
- Mousse au kirsch glacée maison 7.50€
- Le panaché de fruits frais et sorbets 7.50 €

**Nos prix s'entendent taxes et services compris, hors boissons.**

**Soucieux de la qualité de nos prestations, un même choix pour chaque personne sera souhaité.**

**Nous retenons votre attention sur le fait que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés.**

**Merci de passer votre commande au plus tard 3 semaines avant la date du repas, et nous informé si l'un de vos convives venait à se désister au minimum la veille du repas.**

**En espérant répondre à votre attente, votre satisfaction sera la nôtre.**

**Le contenu ainsi que les prix sont à titre indicatif.**

**La direction se réserve le droit de les modifier.**

**La réservation sera définitivement enregistrée à réception d'une confirmation et réception de 40 % de la somme en euros versée à titre des arrhes et par tout moyen à votre convenance et qui seront déduits de la facture, soit à notre banque :**

**IBAN: FR76 1760 700 0170 1306 881 SWIFT(BIC) CCBPFRPPSTR.**

**Annulations : entre 30 et 15 jours avant la date d'arrivée 10% du montant du séjour sera conserve.**

**Lors de votre réservation, pensez à préciser :**

**Client ne mangeant pas de porc.**

**Client allergique à certains aliments.**

**Clients végétariens ou végétaliens.**