édité le 02-11-2026

REPAS POUR GROUPES ET MOMENTS À CÉLÉBRER

A partir de 10 personnes, nous vous proposons un menu unique, élaboré avec soin à partir de produits sélectionnés pour garantir l'organisation fluide et de qualité. Ce format nous permet de vous offrir un service attentif et vous pouvez profiter pleinement de votre moment.

Les plats de ces suggestions étant spécialement conçus pour les groupes, ils ne peuvent pas être commandés individuellement ou pour un nombre réduit de personnes.

Salle privatisée sur demande - à partir de 20 personnes

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire et les coûts liés à la préparation des repas, tout menu non annulé au plus tard la veille sera facturé dans son intégralité.

Forfait boissons : **14.50 Euros par personne**

1 Apéritif
1 verre de vin blanc ou rouge
eau à volonté
1 café ou thé

NOS ENTRÉES:

Petite assiette de cinq crudités
7.00 €

Terrine de foie gras de canard (50gr.) Magret fumé & confit d'oignon
18.00 €

Tartare de saumon façon thaï Citronnelle, avocat & ananas frais
16.00 €

Filet de truite fumé Crudités croquantes & crème de raifort
16.00 €

Chèvre chaud Salade fraîche, crudités & graines
12.00 €

Quiche "Lorraine" Recette traditionnelle
11.00 €

Cocktail de crevettes Sauce maison & fraîcheur croquante
14.00 €

Terrine de gibier maison Crudités & airelles
12.60 €

Soupe du jour
6.80 €

Tarte flambée à partager Façon traditionnelle
6.50 € par personne

Carpaccio de betterave cuite Fromage frais de la ferme & graines
10.00 €

Œuf parfait Crème de cèpes & copeaux de parmesan
9.80 €

Burrata crémeuse Tomates anciennes, pesto
13.50 €

LES PLATS D'ALSACE:

Baeckeoffa Viandes de bœuf, d'agneau et de porc
26.00 €

Choucroute garnie Notre sélection de lard, palette, saucisse fumée, Knack Choucroute traditionnelle de la ferme Ades & pommes vapeur
26.00 €

Coq au Riesling Coq fermier d'Alsace, sauce au Riesling & Spätzle maison
24.00 €

Ragoût de gibier Gibier selon la chasse, chou rouge mijoté & Spätzle
28.00 €

Fondue "Vigneronne" Filet de bœuf & dinde Assortiment de sauces, frites croustillantes & salade fraîche
30.00 €

LES PLATS TRADITIONNELS:

Blanquette de veau Veau tendre, carottes fondantes, champignons de Paris & oignons grelots, nouilles
24.00 €

Bouchée à la Reine Veau, volaille & quenelles, champignons de Paris dans une croûte feuilletée, riz
25.00 €

Bœuf Bourguignon Bœuf mijoté, carottes, champignons de Paris & lardons, nouilles
23.00 €

Filet de bœuf Jus corsé, légumes de saison & gratin dauphinois
34.00 €

Émincé de dinde Sauce crème aux champignons de Paris, haricots poêlés & Rösti
19.00 €

Joues de porc confites Sauce moutarde à l'ancienne, pommes duchesse
26.00 €

Pintade farcie Sauce Pinot Noir, légumes de saison & Rösti
30.00 €

Joues de bœuf braisées jus corsé, légumes du marché & purée de pommes de terre
32.00 €

Rôti de quasi de veau sauce crème aux champignons de Paris, légumes du marché & gratin dauphinois
28.00 €

LES POISSONS:

Aumônière de poisson Variation de poissons frais, crème safranée Fondue de poireaux & riz parfumé
38.00 €

Saint-Jacques snackées Saint-Jacques juste saisies, accompagnées d'une purée de légumes onctueuse
38.00 €

Quenelles de brochet Sauce au Riesling délicate, épinards à l'ail et crème
34.00 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS:

Curry de légumes au lait de coco Légumes de saison mijotés, riz parfumé
24.00 €

Raviolis de légumes Crème de tomate douce & ratatouille maison
22.00 €

Pommes de terre coiffées au Munster crème onctueuse, oignons fondants & touche de vin accompagnées d'une salade de saison fraîche
20.50 €

LES DESSERTS:

Crème caramel maison Fondante et onctueuse
6.80 €

Tarte aux fruits maison selon saison
6.20 €

Fondant au chocolat maison Accompagné d'une boule de glace
11.50 €

Brownie tiède aux noix de pécan Servi avec glace
10.50 €

Gâteau Forêt-Noire
7.00 €

Apfelstrudel Servi tiède avec glace
9.80 €

Tarte Tatin Pommes caramélisées & glace
9.20 €

Vacherin glacé maison Fraîcheur et gourmandise
9.00 €

Torche aux marrons pendant la saison
9.80 €