

La Carte de Noël

Carte disponible du 18 au 31 décembre 2024



Le menu des Terroirs

LES ENTRÉES

Hors soirée du 31 décembre 2024

Nage de légumes thaï et shiitakés	12.50€
Ravioles de saumon, sauce safranée et fleurons	14.00€
Salade de légumes rôtis aux épices de Noël, œuf parfait	15.50€
Gravlax de saumon au sel viking	22.00€
Crème de châtaignes, œuf parfait et poêlée de pleurotes	14.50€
Terrine de foie gras de canard, chutney Berawecka et ses toasts briochés	22.00€

LES PLATS

Filet mignon de porc aux champignons forestiers, gratin dauphinois et légumes d'antan	18.50€
Blanquette de lotte safranée, risotto crémeux et légumes d'antan	22.00€
Médaille de dorade aux senteurs orientales, semoule de blé, épinards et miel	24.00€
Civet de cerf grand veneur, spaetzle, pomme confite	26.00€
Médaille de veau basse température, jus réduit, effeuillé de pommes de terre saveur truffe, purée de carottes aux agrumes	28.00€
Buddha bowl Festif chaud  (feuilleté champignons, potiron, châtaignes)	21.00€

LES DESSERTS

Mille-feuille glacé meringué aux épices de Noël	9.00€
Ile flottante aux épices de Noël, boule de glace Berawecka	8.50€
Kougelhopf glacé au kirsch	8.50€
Parfait à la mandarine et son biscuit, sauce façon vin chaud	8.50€
Bûche de Noël glacée du Hirtz (mandarine, marrons et chocolat)	10.50€
Assiette de gourmandises	15.00€

Service 12h à 15h - Dernier plat chaud 14h

Dimanche au jeudi 19h à 22h, dernier plat chaud à 20h30 max.
Vendredi et samedi 19h à 23h, dernier plat chaud à 21h30 max.

Smartbox - coffrets bon cadeau (Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...):
entrée, plat, dessert dans le menu des terroirs UNIQUEMENT. Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande.

Notre entreprise adaptée compte 60% de travailleurs handicapés. Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires. Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

Nage de légumes thaï et shiitakés
OU
Ravioles de saumon, sauce safranée et fleurons

Filet mignon de porc aux champignons forestiers,
gratin dauphinois et légumes d'antan

OU
Blanquette de lotte safranée, risotto crémeux et légumes d'antan

Mille-feuille glacé meringué aux épices de Noël

OU
Ile flottante aux épices de Noël, boule de glace Berawecka

ENTRÉE+ PLAT + DESSERT : 32€ - hors boissons

Menu Joyeux

Salade de légumes rôtis aux épices de Noël, œuf parfait

OU
Gravlax de saumon au sel viking

Civet de cerf grand veneur, spaetzle, pomme confite

OU
Médaille de dorade aux senteurs orientales, semoule de blé, épinards et miel

Kougelhopf glacé au kirsch

OU
Parfait à la mandarine et son biscuit, sauce façon vin chaud

ENTRÉE+ PLAT + DESSERT : 42€ - hors boissons

Menu Renne

Crème de châtaignes, œuf parfait et poêlée de pleurotes

OU
Terrine de foie gras de canard, chutney Berawecka et ses toasts briochés

Médaille de veau basse température, jus réduit, effeuillé de pommes de terre saveur truffe, purée de carottes aux agrumes

OU
Médaille de dorade aux senteurs orientales, semoule de blé, épinards et miel

Parfait à la mandarine et son biscuit, sauce façon vin chaud

OU
Bûche de Noël glacée du Hirtz (mandarine, marrons et chocolat)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 48€ - hors boissons

Menu Rudolphe

ENFANT JUSQU'À 12 ANS | PLAT + DESSERT : 12€

Médaille de veau, spaetzle

OU
Spaetzle, sauce crémeuse et jambon blanc

Boule de glace au choix

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.



Ask us
fragen
Sie uns