

# Menu Gastronomique

30€ par pers.

# Menu Gourmand *Mets & Vins* 45€ par pers.

1 verre de Muscat - 1 verre de Pinot Gris Grand Cru - 1 verre de Bordeaux - ¼ de bouteille d'eau et 1 café

## MERCREDI & JEUDI MIDI

25	26	15	16	6	7	27	28	17	18	29	30	19	20	9	10
MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT.									

Escalope de foie gras poêlée, compotée de fruits au sésame grillé et sa crème glacée au foie gras

Cuisse de canard farcie à la tapenade, spaetzle au fromage blanc, sauce aux piquillos

Nage de fraises et son crémeux en verrine

1	2	22	23	13	14	3	4	24	25	15	16	5	6	26	27	16	17
AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT.												

Chaud froid de foie gras, gaspacho de tomates, crumble basilic et copeaux de vieux parmesan

Magret rôti, tagliatelles au gorgonzola, brocolis croquants et tomates cerises rôties

Panna cotta aux dés de poires caramélisées

8	9	29	30	20	21	10	11	22	23	12	13	2	3	23	24
AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE										

Ascension

Escalope poêlée, terrine marbrée au foie gras, tartare de Granny Smith et baies roses, crème acidulée

Cuisse de canard cuisson 18h aux olives et citron confit, purée de patates douces

Délice à la fraise et son crumble au chocolat

## VENDREDI MIDI & SOIR

27	17	8	29	19	31	21	11
MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	

Victoire

Duo de foie gras de canard, asperges en gelée, salade fraîcheur aux herbes et petits croûtons

Steak de canard mariné aux épices cajun, riz façon Jambalaya et son jus corsé

Sabayon aux fruits, éclats d'amandes et pistaches, glace à l'amaretto

3	24	15	5	26	17	7	28	18
AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.			

Escalope de foie gras poêlée à l'ail des ours, rouleau de printemps au foie gras et herbes fraîches

Brochette de magret aux abricots nappée au miel du village, pommes au four, sauce aux herbes

Craquant aux fruits rouges et son crémeux, sorbet à la framboise

1	22	12	24	14	4	25
MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.		

fête du Travail

Carpaccio de magret séché fourré au foie gras et son escalope de foie gras poêlée, salade de roquette aux pignons de pin, glace au parmesan

Magret et cuisse de canard infusés au thym, petits légumes, sauce aux herbes

Paris-Brest revisité, crème praliné - citron

## SAMEDI MIDI & SOIR

28	18	9	30	20	1	22	12
MARS	AVRIL	MAI	JUIN	AOÛT	SEPT.		

Duo de foie gras, fruits de saison, réduction au cassis et son dampfnudel maison

Cuisse de canard cuisson 18h à l'huile d'olive, caviar d'aubergines et son écrasé de pommes terre aux fines herbes

Gâteau à la rhubarbe meringuée et son coulis à la fraise

4	25	16	6	27	18	8	29	19
AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.			

Duo de foie gras, carpaccio de betteraves confites et sa crème balsamique

Duo de canard, tomate cœur de bœuf farci, riz croustillant au safran

Entremet Mojito et sa glace à la vanille Bourbon

11	2	23	13	25	15	5	26
AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.		

assomption

Escalope de foie gras poêlée, pressé de foie gras aux mangues et son pain brioché

Feuilleté au canard confit et petits légumes, salade de jeunes pousses

Tarte aux fruits briochée au miel, glace au lait d'amande

# Dimanche 32€,50 par pers.

## DIMANCHE MIDI menu unique

29	19	10	31	21*	2	23	13
MARS	AVRIL	MAI	JUIN	AOÛT	SEPT.		

Pentecôte fête des Pères

Mise en bouche au foie gras

Escalope de foie gras grillée, royale de foie gras et son espuma à l'asperge et huile de pistache

Magret en croûte de pavot et sésame, pommes Daphin, tomates cerises confites au thym

Framboisier à la crème légère, glace à la vanille Bourbon

5	26	17	7*	28	19	9	30	20
AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.			

Cours de cuisine fête des Mères

Mise en bouche au foie gras

Escalope de foie gras poêlée et sa religieuse, gelée à la framboise

Tournedos de canard, beurre à la truffe, pommes grenailles et légumes confits

Mille-feuille d'ananas au vieux rhum et son sorbet aux fruits de la passion

12*	3	24	14	26	16	6	27
AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.		

Pâques

Mise en bouche au foie gras

Raviole de foie gras pochée au poivre de Timut et radis glaçons

Duo de canard cuisson 18h au thym, petites rattes et brochette de légumes

Entremet Pina Colada, glace noix de coco



## Les vendredis

# Offre vins compris 35€,80 par pers.

Notre maison s'associe au Domaine *Frédéric Mochel* à *Traenheim* et vous propose 2 verres de vin spécialement sélectionnés pour accompagner votre menu.

## Les invitations

Choisissez l'une de nos formules, vos invités réservent au gré de leurs envies.

menu *Gastronomique*  
Un moment privilégié  
Pour découvrir nos menus autour du canard

60€ pour 2

menu *Gourmand*  
Une formule tout compris

Pour apprécier nos accords mets et vins menu & boissons (apéritif, vin blanc, vin rouge, café et eau)

90€ pour 2

Nous n'acceptons pas les cartes et les tickets restaurant, les dimanches, jours fériés et menus spéciaux.

\* Voir les menus de fêtes en page 8