

Menu Chasse à 33.00

Amuses bouche du moment

€ € €

Terrine de Chevreuil aux pistaches

Bouquet de salade

€ € €

Civet de Cerf, chou rouge, spätzlés et poire confite

Ou Filet Mignon de Porc sauce Girolles et ses garnitures

€ € €

Torche aux Marrons, coulis d'églantine

Menu Plaisir à 36.00

Amuses bouche du moment

€ € €

Effiloché de Saumon fumé maison

Lentilles du Puy « potimarron et noisettes »

€ € €

Suprême de Volaille sauce foie gras

et châtaignes, et ses garnitures

€ € €

Traditionnel Vacherin glacé

Menu Saveurs à 39.00

Amuses bouche du moment

€ € €

Filet de Bar, choucroute

Crèmeux de homard

€ € €

Filet de Canette jus aux saveurs d'hiver

Et ses garnitures

€ € €

Tartelette « chocolat cacahuètes »

Glace caramel fleur de sel

Menu Traditionnel à 43.00

Amuses bouche du moment

€ € €

Foie gras de Canard maison

Chutney et brioche

€ € €

Tronçon de carré de veau aux Girolles

Et ses garnitures

€ € €

Omelette Norvégienne

Flambée en salle

Menu Gourmand du chef à 53.00

Amuses bouche du moment

€ € €

Foie gras de Canard maison

Chutney et brioche

€ € €

Noix de St Jacques risotto de saison

€ € €

Trou Alsacien Citron Crémant rosé

€ € €

Tronçon de carré de veau aux Girolles

Et ses garnitures

€ € €

Mille-feuille au Praliné et sa glace

Menu Prestige à 63.00

Amuses bouche du moment

€ € €

Carpaccio de Noix de St Jacques

Et foie gras Poêlé, huile de truffe

€ € €

Lasagne de Homard

€ € €

Trou Normand

€ € €

Filet de Bœuf aux Morilles

Et ses garnitures

€ € €

Assiette gourmande de la Couronne

...Le Choix du Menu doit être le même pour l'ensemble de la table...

EN PLUS du Menu

Potage de légumes, crème Dubarry, crème de champignons 4.00€ /pers

Sorbet arrosé, trou Normand 3.10€ / pers

Assiette de fromages (3 sortes à définir) 4.00€ / pers

Chariot de fromages, servi à table 7.00/pers

Le choix du Menu doit être fait au moins 15 jours avant la date du banquet

Ces menus sont valables à partir de 10 personnes

Le nombre de personnes doit être confirmé 48h avant le jour J

Tous les menus non décommandés seront facturés !

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes frais du marché, de spätzlés ou gratin dauphinois ou pommes dauphines ou de pommes frites

Tous les Menus peuvent être modifiés à votre guise et toutes vos demandes peuvent être prises en compte (dans la mesure du possible) avec réajustement des prix en fonction
Toutes vos demandes seront les bienvenues et traitées dans les plus brefs délais

Forfait Boissons « Tout Compris » 17€/pers

Incluant, un apéritif maison, un verre de vin blanc 12cl avec l'entrée, un verre de vin rouge 12cl avec le plat
Une eau minérale 50cl, une boisson chaude (café et thé) /Par personne

Idem avec 1 verre de vin supplémentaire (pour les menus à 2 entrées) : 21€/pers

Restaurant La Couronne

3 route de Belfort

68130 TAGSDORF

03 89 08 80 66

lacouronnerestaurant@orange.fr