En cette fin d'Année, voici nos propositions de menu
pour vos fêtes de Noël de société ou en famille.

Privatisation du caveau possible à partir de 25 personnes.

MENU REPAS NOEL 2025

Menu 1 à 38€

Amuses Bouches
***
Soupe de Moules de Bouchot au Lait de coc
et à la coriandre
***
Le Clin d'œil du Chef
***
Paleron de Bœuf braisé à la bière de Noël
***
Tarte Tatin Pommes Pruneaux
Glace Cannelle

Menu 2 à 42€

Amuses Bouches
***
Gravlax de Saumon, Poireaux Confit,
Gel de Citron et Crème de Raifort
***
Le Clin d'œil du Chef
***
Poulet fermier en 2 cuissons
au Pain d'Epices
***
Profiteroles aux Cacahuètes,
Caramel au Beurre salé

Menu 3 à 44 €

Amuses Bouches
***
Risotto Crémeux aux Champignons
des Bois et à la Stracciatella
***
Le Clin d'œil du Chef
***
Suprême de Pintade aux Châtaignes,
Choux Rouge et Jus au Miel
***
Vacherin Passion-Fromage Blanc version 202

Menu 4 à 50€

Amuses Bouches
***
Terrine de Foie Gras de Canard à l'Armagnac
***
Le Clin d'œil du Chef
***
Noix de Veau en Croûte, Sauce aux Girolles
***
Mousse aux Charbons de Bouxwiller
Sorbet Poire

Menu 5 à 54 €

Amuses Bouches
***
Tourte de Noël
(Canard-Foie Gras et Pommes)
***
Le Clin d'œil du Chef
***
Filet de bœuf gratiné aux Noisettes, Jus réduit
Truffes
***
Tartelette déstructurée au Citron,
Glace Fromage Blanc