

> Du jeudi 20 février au dimanche 15 mars

Menu Truffes

Dégustation :

82 €

Sans la
Royale de
Saint-Jacques
aux Truffes :
70 €

Petite Soupe aux Truffes

Foie Gras cuit au Torchon aux Truffes
Lame de Truffe fraîche en Cassolette tiède

Royale de Saint Jacques et Truffes dans sa
Coquille, Emulsion Océane

Suprême de Volaille farcie aux Truffes
Rôti dans son jus, Raviole aux Truffes
et Topinambour

Salade de Mâche, Croustillant de Feta aux Truffes

Cylindre croquant à la Pomme
et au Diamant Noir
Glace blanche aux Truffes

Les petits fours de fin de repas

> Vendredi 20 et dimanche 22 mars
à partir de 19h00

2 Soirées Irlandaises



Menu Irlandais de la Saint Patrick avec
musique celtique : 48 €

Est compris une dégustation de 3 sortes de Bières différentes
adaptées aux plats.

Soupe de farine torrifié à la Guinness
Welch Rarebit gratiné aux Crevettes en Amuse Bouche

Hadock Fumé maison et gravlax de Saumon des Mers
du Nord

Emincé d'Endives Pommes Vertes et Noix
Bière à la Pomme

Pavé de gros Cabillaud « Skrei » cuit à l'unilatéral
Sur Rizotto de Pomme de Terre et Champignons
Emulsion de Homard à Guinness
Bière Malt Whisky

Black Angus au Whiskey et Irish Stew mijoté aux
Parsnip et de Turnip (Légumes racines)
GUINNESS St James

Bailey's Cheesecake de la St Patrick

Cake à la Guinness Épices et Chocolat

Un cadeau surprise offert à tous les
Patrick présents lors de ces soirées !

> VENDREDI 20 MARS à partir de 19h
avec l'Orchestre BLACK KELSCH

> DIMANCHE 22 MARS à partir de 19h
avec l'Orchestre EXCALEMBOUR

> Du mercredi 25 mars jusqu'au
vendredi saint 10 avril et du mercredi
15 avril au dimanche 3 mai*

Menu Bouillabaisse

Menu
Bouillabaisse :
46 €

La célèbre Bouillabaisse

5 Poissons fins sans Arêtes
dans une Soupe de Poissons
de Roches accompagnée
de Sauce Rouille
et Croûtons aillés

Soufflé glacé au Grand Marnier
et les Petits Fours Maison

* (les dimanches sur réservation uniquement)

> À partir de fin avril jusqu'à
début juin

Menu Printemps Homard et Asperges

Les Asperges
Traditionnelles d'Alsace

- avec sauce Mousseline 22 €
- avec Jambons Maison plus 8 €

Menu printemps :
69 €/pers.

Rouleaux de Printemps aux Asperges et au Homard
Sauce légèrement relevé au Piment d'Espelette,
ou
Foie Gras à la Pistache et aux Poivres légers et parfumés,
Bouquet d'Asperges en Carpaccio

Homard, en Raviole,
Asperges et Morilles fraîches
émulsion Mousseuse

Noisette d'Agneau d'Irlande
Asperges fricassées
ou

Homard rôti sous sa carapace
poêlée d'Asperges
Nuage d'Estragon

Charlotte en parfait glacé aux Fraises et aux éclats de Pistaches

Les petits fours de fin de repas

Produits Maison à Emporter :

- Le pain Maison à la pomme de terre et Pavot 5€
- Foie gras de Canard portion de 50 grs 8€
- Saumon fumé d'Islande portion de 100 grs 8€
- Terrine Marbré de Chevreuil et Faisan
farcie de foie gras portion 100 grs 7€ les 100 grs
- Boudin Noir Maison / Boudin Blanc Morilles 4€/pièce
- Boudin Blanc Maison aux Truffes 8€/pièce
- Toute notre gamme de Charcuterie Maison :
Saucisse Noir, Lard, Bacon, Filet de porc Fumé
- Sanglier fumé séché :
saucisson, Coppa, Pancetta
- La brioche Maison pur Beurre échiré 6€
- Nos confitures : 5€ le pot 13€ les 3 pots

COURS DE CUISINE

pour particuliers

(les derniers mercredis, jeudis ou vendredis de chaque mois)
et CE ou groupes à partir de 12 personnes
(dates à définir).

INSCRIPTION :

Adresse mail uniquement pour les cours
de cuisine : achevalblanc68780@outlook.fr



Patrick
Schlienger

