

La Fischhutte

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

PROPOSITIONS de MENUS « Banquet »

Sur commande uniquement, min. 10 personnes

A) Pressé de Jambonneau et
Foie gras de canard,
Salade du maraîcher

Gigot de Sanglier braisé
et champignons sauvages

Dessert (à choisir)

€ 43

B) Nems de Saumon fumé maison
à la choucroute, crème légère au
raifort

Filet de Canette rôti aux légumes
du moment

Dessert (à choisir)

€ 43

C) Variation de foie gras de Canard :
en terrine, fumé, l'escalope aux fruits

Pavé de Veau en duxelles gratinée
Jardinière de Légumes

Tartelette de Chèvre,
Salade de saison

Dessert (à choisir)

€ 53

D) Pavé de Bar en Ecailles Vertes

Filet de Bœuf en croûte feuilletée

Salade au Bleu et Poire

Dessert (à choisir)

€ 56,50

Prix nets : taxes, service et couvert compris dont T.V.A. 10%

Les repas non décommandés 48 h à l'avance seront servis et facturés.

La Fischhutte

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

Desserts

En semaine :

- 1) Le Vacherin glacé Vanille - Fruit de saison et ses coulis
- 2) Omelette Norvégienne vanille-fruit rouges, Flambée au kirsch
- 3) Assiette de Glaces et Sorbets de la cueillette
OU Table de Glaces et Sorbets de la cueillette (à partir de 10 pers.)
- 4) La Table des Gourmandises « Tradition et Découverte » (à partir de 15 pers.) Supplément :
€ 5,20 par personne.

Le Dimanche et Jours fériés :

- 1) Le Vacherin glacé Vanille Fruits Rouges et ses coulis
- 2) Omelette Norvégienne vanille-Fruits rouges, Flambée au kirsch
- 3) Table de Glaces et Sorbets de Saison (à partir de 10 pers.)
- 4) La Table des Gourmandises du Dimanche (1 buffet servi pour l'ensemble des clients du restaurant) uniquement au déjeuner.
- 5) La Table des Gourmandises « Tradition et Découverte » (à partir de 15 pers.) Supplément :
€ 5, 20 par personne. (servie uniquement pour vos convives).

Nos prix s'entendent : taxes, service et couvert compris.