

La Couronne à Wissembourg

Hôtel Restaurant

Proposition pour groupes

Nous vous remercions d'avoir choisi notre établissement
pour votre séjour à Wissembourg

Ci-joint une liste de menus parmi lesquelles vous pourrez en choisir 1.

Pour un repas de détente et convivial il vous faudra compter 2 heures.

La facture totale est payable sur place par le responsable de groupe.

Veuillez nous communiquer le nombre de participants exact 8 jours avant.

Vous avez la possibilité de téléphoner avant 10 h pour décommander jusqu'à
10% des convives maximum.

Toute personne non décommandée sera facturée.

Pour votre information, tout menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages ou saisons.

Notre équipe se tient à votre entière disposition pour toute question ou suggestion.

Sincères salutations,

Rachel et Emmanuel Arth
Hôtel** - Restaurant – Brasserie
La Couronne à Wissembourg
12 Place de la République
F 67 160 Wissembourg

Tél 03 88 94 14 00

Site : couronne-wissembourg.com

Email : info@couronne-wissembourg.com

La Couronne à Wissembourg

Proposition pour banquets

Menu à 19.00 €

Assiette de crudités

Emincé de dinde à la crème, champignons,
tagliatelles au beurre

Tiramisu

Menu à 24.50 €

Salade fraîcheur aux légumes de saison

Joues de porc à la bière
pommes suédoises, purée de petits pois

Munster flambé, bouquet de salade (supl. 7,50 €)

Clafoutis aux fruits

Menu à 31.00 €

Verrine de tomate à la crème de chèvre

Véritable bouchée à la reine, pâtes

Linzertorte

Menu à 38 €

Salade de chèvre chaud rôti aux herbes

Paleron de boeuf braisé, céleri crémeux
Tatin de pommes de terre aux baies

Assiette de trois fromages (supl. 7,50 €)

Comme un éclair, mousse allégé,
chapelure d'orange, fruits de saisons

Menu à 42.00 €

Tartare de thon et mangue à la crème d'ail

Pavé de veau, sauce au caviar de morilles,
tagliatelles au beurre

Assiette de trois fromages (supl. 7,50 €)

Aumonière de fruits rouges,
réduction de vin chaud, glace vanille maison

Menu à 46 €

Saint Jacques juste saisies,
émulsion parmentière, girolles et salsifis

Cordon bleu de veau original, sauce crème,
frites maison, légumes glacés

Assiette de trois fromages (supl. 7,50 €)

Tarte fine aux pommes, sauce caramel,
glace cannelle maison

Les plats uniques :

Tarte flambée servie pendant l'apéritif : 4 €

Verrines et amuses bouche : 5 €

TARTE FLAMBÉE : nos différentes tartes servies à volonté (crudité en supp : 3 €) 13,50 €

POT-AU FEU : Consommé aux quenelles / Bœuf gros sel, pommes sautées, crudités, raifort 25 €

BAECKEOFFE aux trois viandes, salade verte 22 €

CHOUCROUTE GARNIE : Lard fumé et salé, kassler, jarret, saucisses, pommes vapeur 18 €

CHOUCROUTE ROYALE : sept garnitures servies sur plat 21 €

CHOUCROUTE AU POISSON : trois poissons en filet, beurre au riesling ou raifort,
pommes vapeur 24 €

PAELLA : poissons en filet, moules, crevettes, poulet, lapin 22 €

DESSERTS :

Tarte de saison ou au fromage blanc 4 €

Tarte flambée aux pommes 4 €

Menu à 49 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf de Mamie toasté (sup. 12 €)



Filet de loup, viennoise de gingembre, carottes vichy cannelle, beurre blanc citronné



Ballotin de cuisse de volaille fermière, queues de Gambas, coriandre, pommes fondantes aux olives, légumes de saisons



Mousse glacée au Whisky, raisin de Corinthe, meringue cacaotée

Menu à 52 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf de Mamie toasté (sup. 12 €)



Déclinaison autour d'un filet de daurade et de l'avocat Inspiré d'une mousseline, coulis de crustacés, asperges vertes et girolles



Médallions de noix de veau, crème café de Paris, gnocchis parmesan, légumes de saison



Sablé à l'huile d'olive, pommes caramélisées au calvados, sauce au café

Menu à 56 €

Tartare de gambas, citron et herbes potagères, chou fleur, huile de crustacés, sauce américaine



Escalope de foie gras de canard poêlées aux pommes flambées au vieux calvados et pain d'épices



Pavé de biche poêlé aux airelles, fricassée de betteraves aux marrons, Spätzle, tuile croustillante au pain d'épices



Plateau de fromages et pains aux céréales (sup.6 €)



Gratin de fruits frais, crème chibouste, sorbet maison

Menu à 58 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf de Mamie toasté (sup. 12 €)



Raviolis de queues de homard, nage de coquillages, bouillon de crustacés



Filet de boeuf en Pot-au-Feu, court bouillon au caviar de morilles, jeunes légumes, foie gras poêlé

OU

Concert de magret de canard et d'ailerons confites, essence de vin doux écrasé de pommes de terre à la truffe.



Entremet au chocolat Guanaja, crémeux praliné, confit d'orange