

La Couronne à Wissembourg

Menus de Noel

Les 25 et 26 décembre 2018

Menu Christkindel 29.90 €

Carpaccio d'espadon au parfum d'huile de noisette,
bouquet de jeunes pousses
Schwertfisch Carpaccio an Hasselnuss öl, Salat

Magret d'oie rôti à la fleur de sel et thym citron,
pommes sautées aux girolles
Gänzebrust gebraten an Fleur de sel, Thymian, Zitrone,
Bratkartoffeln an Pfifferlinge

Traditionnel buche de Noel
Traditionnelle Weinachts Kuchen

Menu Hans Trapp 38 €

Foie gras de canard maison chutney de poires aux saveurs pain
d'épices, pain de campagne toasté
Hausgemachte Ente Stopfleberpastete, Birne Chutney an Lebkuchen
Würze, Gerostetes Bauernbrot

Filet de bœuf poêlé écrasé de pomme roseval truffé,
légumes verts, sauce Périgourdine
Rinderfilet, Getruffelte RosaKartoffel purée, grüne Gemüse,
Perigoudine Sosse

Délice crémeux au chocolat extra bitter et bananes confites,
tuile langue de chat au cacao
Ou
Traditionnel buche de Noel
Traditionnelle Weinachts Kuchen



Menu de la Saint Sylvestre 2018

Assiette de Bienvenue
Gruss aus der Küche

Risotto crémeux aux gambas marinées gingembre et parmesan
régiano, coulis Nantua et salade d'herbes fraîches
Risotto mit marinierte Gambas an Ingwer und Parmesan Regianno,
Nantua Coulis, Kräuter salad

Salade de rouget barbet et langoustine rôti,
vinaigrette balsamique framboise
Rotbarsch und Langustine Gebraten,
Salat mit Himbeer Balsamico Dressing
Ou / Oder

Foie gras de canard maison chutney de poires aux saveurs pain
d'épices, pain de campagne toasté
Hausgemachte Ente Stopfleberpastete, Birne Chutney an Lebkuchen
Würze, Gerostetes Bauernbrot

Trou alsacien

Filet de Saint Pierre rôti, jus crémeux citron caviar, fricassée de
topinambour et panais aux fines herbes
Saint Pierre Filet, Caviar Zitrone Rahmsosse,, Topinambur und
Pastinaken an Kräuter
Ou/Oder

Grenadins de veau poêlés façon Rossini, petits légumes, pommes
darphin aux cèpes

Rossini Art Kalbstück, feine Gemüse, Kartoffeln Tortschen
an Steinpilze

Assiette de fromages de nos régions
Käse Auswahl

Profiteroles mascarpone et fruits rouges, coulis d'hibiscus
Profiteroles Mascarpone und Rote Früchte, Hibiskus Coulis

66 €



Le 1er janvier

**BRUNCH
du NOUVEL AN**

Du 10h 30 à 14h30.
24.50 € /pers.