

# La Couronne à Wissembourg

## Hôtel Restaurant *Et Bien-être*

### Dimanche 1 et lundi 2 avril

### Menu pascal

Amuse-bouche  
Gruss aus der Küche



Foie gras de canard maison chutney d'ananas et vanille bourbon,  
pain de campagne toasté

*Hausgemachte Stopfleberpastete, Ananas und Vanille Chutney,  
Ou/ Oder*

Truite et anguille fumé sur toast au beurre salé,  
bouquet de jeunes pousses, vinaigrette au xérès

*Vorelle und Aal gerauchert, Butter toast, Salatstrauss an Xerèsdressing*



Agneau de lait de la ferme Huchon des Vosges du Nord rôti au beurre  
d'herbes fraîches, pommes sablées et légumes verts, jus réduit.

*Milchlamm aus der Bauerei Huchon an frischer kräuter und Butter  
gebraten, Kartoffeln, grüne Gemüse, Bratensosse.*

Ou/Oder

Filet d'empereur à la plancha, fricassé d'asperges vertes  
et lentins de chènes, beurre crémeux au vin jaune.

*Kaiserfischfilet auf der Planche gebraten,  
grüne Spargeln und Pilzen Fricassé, Gelber Wein Butter sosse,*



Dacquoise au chocolat et caramel laitier, tuile craquante  
*Schokolade und Karamel Dacquoise, Knuspriger*

Ou/Oder

Vacherin abricot pistache ananas, coulis de fruits rouges  
*Aprikos, pistazie und Ananas Eistorte, Rotte früchte coulis.*

38 € par personne

