

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

