



Menu à 49 €

Amuse-bouche

Oeuf parfait au fil des saisons, oxalis et oseille

Noix de veau des fermes d'Alsace, risotto carnaroli aux herbes fraîches

Moelleux au chocolat et glace vanille

Mignardises

Menu à 75 €

Amuse-bouche

Carpaccio d'omble chevalier, citron en gel,
tartare d'écrevisses de la Maison Kaviari, huile d'herbes vertes

Turbot du chalut poché au vin jaune, fondue de poireaux

Filet de canette des Dombes de la Maison Mieral, glacé de petits légumes

Palet croquant au chocolat parfumé à la fève Tonka, glace vanille

Mignardises

Pour compléter

Boissons de votre repas à partir de 19 €

2 verres de vin, 1/2 L eau minérale, 1 café

Assiette de 3 fromages de la Maison Lohro 12 €

Menu à 60 €

Amuse-bouche

Tartare de truite des Sources du Heimbach, crème de raifort et oxalis

Filet de sandre aux herbes fraîches, petits légumes de l'Îlot de la Meinau

Noisette de chevreuil des chasses d'Alsace,
griottes et fine mousseline de céleri

Tartelette façon linzer et son sorbet

Mignardises

Menu à 95 €

Amuse-bouche

Feuille à feuille de confit de canard et son foie gras

Homard bleu en fricassée, sauce homardine, petits navets confits

Filet de bœuf rôti, purée truffée, jardin de légumes

Macaron framboises, crème légère lichte

Mignardises

Menu enfant : plat + dessert - eau minérale incluse 15 €

Menu identique pour l'ensemble des convives - valable à partir de 10 personnes
Tarifs TTC par personne

Que la fête commence...

Pour votre apéritif

Un verre de Muscat ou Crémant d'Alsace et 3 feuilletés	9 €
Une coupe de Champagne et 3 feuilletés	13 €
Soft : jus de fruits, coca... (1 L ou 1,5 L)	11 €
Bouteille de Muscat ou Crémant d'Alsace (75 cl)	44 €
Bouteille Champagne Louis Constant (75 cl)	72 €
Bière pression (fût de 30 L)	390 €
Kougelhopf sucré ou salé (10 parts)	26 €
Buffet kid's (boissons soft, candy bar, bretzel, chips)	10 €

Cascade de desserts

Buffet de gâteaux (en remplacement du dessert du menu) :
royal chocolat, tarte aux fruits de saison, salade de fruits, entremet de
saison, vacherin glacé 12 € / pers.

Barbecue Party

Formule gourmande et conviviale : pavé de boeuf et filet de daurade
royale grillés servis avec son accompagnement, buffet de salades, un
dessert de saison et boissons (1 verre de vin, 1/2 eau minérale et un café)
15 à 40 adultes, avril à septembre 45 € / pers.

Brunch du Château

Tous les 2^{ème} dimanche du mois, profitez de nos buffets à volonté de
saveurs sucrées et salées - jusqu'à 30 personnes 52 € / adulte

