

La Fischhutte

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

" PROPOSITIONS de MENUS - « Banquet » décembre 2024

Sur commande uniquement, min. 10 personnes, un menu unique pour l'ensemble du banquet (possibilité d'aménagement pour végétariens)

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1) | Feuilleté aux 2 poissons,
sauce persillée

Gigot de Biche Rôti,
Champignons sauvages

Dessert (à choisir)

€ 52 | 2) | Terrine de Veau-Gibier et Foie Gras,
salade du maraicher

Filet de Sandre en crème
légère d'Herbes de saison

Dessert (à choisir)

€ 57 |
| 3) | Bouchée de Champignons sauvages
et son escalope de Foie Gras poêlée

Pavé de Veau en duxelles gratinée,
Jardinière de légumes

Chèvre Fermier en brick,
Salade de saison

Dessert (à choisir)
€ 64 | 4) | Gelée de Saumon frais et Saumon
fumé, crème aigrelette

Filet de Bœuf en croûte feuilletée

Salade au Bleu et Poire

Dessert (à choisir)
€ 68 |

Prix nets : taxes, service et couvert compris (dont T.V.A. 10 %).

Les repas non décommandés 48h à l'avance seront servis et facturés.

La Fischhutte

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

Desserts

- 1) Le Vacherin glacé Vanille - Fruit de saison et son coulis
- 2) Gâteau Forêt noire
- 3) Fondant au chocolat et sa compotée d'orange
- 4) Bûche traditionnelle aux parfums d'hiver
- 5) Omelette norvégienne, crème anglaise et coulis
- 6) Millefeuille des Sorbets, coulis exotique (composé uniquement de sorbets)

Nos prix s'entendent : taxes, service et couvert compris.