



# Menus de Noël

A PARTIR DE 8 PERS.

*Merci de choisir 1 Menu unique pour l'ensemble de la table. Les repas non décommandés (au plus tard) la veille, seront facturés.*


HOTEL \*\* RESTAURANT


ECLUSE 34

ZI SUD – RUE ROHAN – 67790 STEINBOOURG

03 88 02 12 52

contact@hotelecluse34.com

 Tout autre Menu pourra vous être proposé selon vos envies et votre budget

 Un forfait boisson pourra également vous être proposé avec un accord mets/vins réalisé par [l'Eventail Vins à Saverne](#)

## Entrées

- Déclinaison de St Jacques **11.00€**
- Duo de Foie Gras : Poêlé et en Terrine, Toast de Pain d'épices et Confit d'Oignons Rouges **12.00€**
- Risotto Crémeux au Crémant et Gambas à l'Anis **8.00€**
- Filet de St Pierre, Compotée de Fenouil, Tagliatelles à l'Encre de Seiche **9.00€**
- Tartare de Magret de Canard au Vinaigre de Kumquat et Caviar d'Aubergine **8.00€**
- Salade Gourmande de Noël **12.00€**

## Plats

- Filet de Bœuf ou Dos de Cerf au Chocolat, Chartreuse de Légumes Oubliés et Pommes Pailles **20.00€**
- Filet de Lotte au Jambon Séché, Sauce au Pinot Noir et Risotto **18.00€**
- Pavé de Saumon au Vinaigre Balsamique et Sésame, Lentilles Corail **16.00€**
- Médaillon de Veau façon Rosini, Crosnes au Beurre Maître d'Hôtel et Gratin de Pommes de Terre **18.00€**
- Magret de Canard à l'Orange, Purée de Patate Douce et Chou Romanesco **16.00€**
- Caille Farcie : Châtaignes et Foie Gras, Compotée de Butternut et Pommes Pont Neuf **16.00€**

## Desserts

- Moelleux au Chocolat et Framboises, Crème Anglaise **7.00 €**
- Tartelette aux Fruits Exotiques et Mousse Mascarpone **7.00 €**
- Assiette Gourmande de Noël **7.00 €**
- Trilogie de Crèmes Brulées aux Saveurs de Noël **6.00 €**
- Poire Pochée au Vin Chaud, Sablé Diamant et Glace au Pain d'Epices **7.00 €**
- Tarte Tatin et Mousse au Fromage Blanc **6.50 €**

PRIX NET TVA 10%