



Menu de Pâques

Les entrées

Raviole ouverte aux asperges vertes
(brunoise d'asperges vertes et petites
têtes d'asperge)

9 € ttc/la portion

*

Foie gras d'oie entier - gelée au pinot gris -
chutney - brioche à tête

17.03 € ttc/la portion

*

Foie gras de canard entier – gelée au pinot
gris - chutney – brioche à tête

15.04 € ttc/la portion

*

Le Cananas® 2^{ème} édition (Foie gras à
l'ananas saveur rhum) – pointe gel de
rhum - chutney ananas – brioche à tête

17.03 € ttc/la portion

Les poissons

Anguille noire braisée
Sauce coco citron vert
Purée de céleri et sésame noir
Poêlée printanière

19 € ttc/la portion

*

Poêlée de saumon rôti
Beurre blanc citronné
Riz parfumé
Poêlée printanière

16 € ttc/la portion

Les Viandes

Souris d'agneau confite – flageolets –
tomates mirettes

18.18 € ttc/la portion

*

Médailon de veau basse température et
jus de veau au romarin

Compressé de pommes de terre aux
oignons confits

Haricots mange-tout

Tomates mirettes

17.53 € ttc/la portion

*

Filet de canette sauce aux fruits rouges

Compressé de pommes de terre aux
oignons confits

Haricots mange-tout

Tomates mirettes

17.90 € ttc/la portion

Les desserts

L'écureuil (entremets choco noisette – 12
personnes) et sa crème anglaise

72.34 € ttc/l'entremets

*

Rose individuelle pistache/yaourt bulgare
et fruits rouges

5.50 € ttc/l'unité

*

Tiramisu – pommes caramélisées –
spéculoos

3.50 € ttc/l'unité

➡ **VOTRE COMMANDE JUSQU'AU 31/03/26 – 17H** ⬅

Sarl Bringel Bernard- 31 rue Principale 68116
Guewenheim - Tarif 2026

