

BIENVENUE A L'AUBERGE DU PARC CAROLA

DEJEUNER D'AFFAIRE

1 Plat	19,00 €
1 Entrée + 1 Plat	24,00 €
1 Plat + 1 Dessert	24,00 €
1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert	28,00 €
1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert + 2 verres de vin, ½ Eaux Minérales et 1 Café	42,00 €

PROPOSE PAR LA CHEF DE CUISINE SELON LE MARCHÉ
UNIQUEMENT EN SEMAINE A MIDI

Menu Enfant : Plat et Dessert proposé par la chef **16,00€**

*Notre Pain est fait Maison avec la farine de la Cabane à farine
de Dessenheim (Alsace)*

LES ENTREES

Foie gras d'oie caramélisé, chutney d'ananas victoria au Rhum « Diplomatico »	24,00€
Velouté de Homards bleus de Bretagne aux saveurs asiatiques Accras de crevettes épicés, crème citronnelle thaï	19,00€
Œuf Bio d'Alsace 64° , Cecina de « Leon » Reserva mousseline de pommes de terre nouvelles à l'ail fermenté	19,00€
Cuisses de grenouilles au Riesling d'Alsace, Risotto	24,00€

LES POISSONS

Omble Chevalier d'Isère, Moules Bouchot Mont St Michel au Colombo	33,00€
Noix de St-Jaques poêlées, mousseline de panais, chips panais	33,00€
La suggestion de poisson selon le marché	30,00€

LES VIANDES

Fondant de Paleron de veau « Fleischschnacka » au foie gras de canard Chou kale au lard « Colonnata »	32,00€
Côtelettes de sanglier grillées, potimarron en tempuras, endives Alsace/Lorraine	29,00€
Suggestion Viande selon le marché	33,00€

FROMAGE et DESSERTS

Brie de Meaux farci aux truffes d'automne	15,00€
Assortiment de Fromages français	12,50€
Moelleux au chocolat, poire pochée, sirop d'érable, sorbet poire	12,50€
Déclinaison autour des fruits exotiques, sorbet noix coco	12,50€

« Menu Carola » 39€ (3 Plats)

Velouté de Homards bleus de Bretagne aux saveurs asiatiques

Accras de crevettes épicés, crème citronnelle thaï

ou

Foie gras d'oie caramélisé, chutney d'ananas victoria au Rhum « Diplomatico » + 5€

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Noix de St-Jaques poêlées, mousseline de panais, chips panais +12€

ou

Côtelettes de sanglier grillées, potimarron en tempuras, endives

Assortiment de Fromages français

ou

Déclinaison autour des fruits exotiques, sorbet noix de coco

Menu Découverte 59€ (4 Plats)

Foie gras d'oie caramélisé, chutney d'ananas victoria au Rhum « Diplomatico »

Ombre Chevalier d'Isère, Moules Bouchot Mont St Michel au Colombo

Fondant de Paleron de veau « Fleischschnacka » au foie gras de canard

Chou kale au lard « Colonnata »

Assortiment de Fromages français

ou

Moelleux au chocolat, poire pochée, sirop d'érable, sorbet poire

Menu Gastronomique 71€ (6Plats) sur l'ardoise

Version « Végétarien » 71€ (6Plats) sur l'ardoise

Servi pour l'ensemble de la Table composé par la Chef

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au dîner

Merci pour votre compréhension

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 19,50 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 24,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 30,00 € par P.

Prix nets TTC en Euros, service compris

