Hôtel Restaurant A l'Agneau Katzenthal Tél.:03 89 80 90 25
Nos Douceurs de Noël...A Emporter
Merci de passer vos commandes avant le Lundi 18 Décembre 2023

*Le Foie gras De Canard aux Epices de Noel
16,00€ les 100 grs

*Le Foie gras de Canard au Pinot Gris « Cuvée Marie »
16,0€ les 100 grs

Compter environ 70/80 grammes de foie gras par personne.
Attention Quantité Limitée

*Saumon Mariné Façon Gravelax (Tranché à la commande)
11,00€ les 100 grs

*Saumon Fumé « par nos soins »(Tranché à la commande)
11,00€ les 100 grs

*Pot de confiture « Berawecka »

8.00€ le pot

*Petits gâteaux de Noël (environ 200gr)

8.00€ le Sachet

*Berawecka (pièce de environ 200grs)

10.00€

Nous restons à votre disposition pour toute demande particulière,
Quelques exemples:

Les entrées:

*La Terrine de Gibier , Chutney d'Airelles

11€/pers.

*La Fricassée de Noix De Saint Jacques et Gambas,

Emulsion au Safran d'Alsace

14€/pers.

*La Cassolette d'Escargots et Champignons, Crème à l'Ail

14€/pers.

*Le Duo de Saumon Fumé et Mariné par nos soins

14€/pers.

Les Plats: (Avec Garniture)

*Le Supreme de Volaille Fermière,

Sauce aux Arômes de Truffe et Foie Gras de canard

16€/pers.

*La Souris d'Agneau Confite aux Herbes Aromatiques

16€/pers.

*Le Paleron de Veau en Basse Température, crème de Morilles

16€/pers.

*Le Civet de Biche à l'Ancienne

14€/pers.

Les Desserts:

*Le Parfait Glacé aux Fruits Exotiques et Son Coulis

6€/pers.

*Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewuztraminer

A Partager (environ +ou- 10 personnes)

45€