



## **MENU DE FÊTES 2022**

**À EMPORTER**

**24-25-31 décembre**



# MENU DE FÊTES 2022

**À EMPORTER**  
**24-25-31 décembre**

3 services 38.00€

*1 entrée froide ou chaude, 1 plat et 1 dessert au choix*

4 services 45.00€

*1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat et 1 dessert au choix*

Entrées froides

## FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer de chez Meyer  
confit de poires aux épices douces – brioche maison

ou

## HOMARD ET VOLAILLE FERMIÈRE

Raviole végétale de céleri rave et chair de homard - émincé de volaille de la Ferme de  
Gérard Sart fumée - vinaigrette mangue/passion/curry – graines et huile de courges

Entrées chaudes

## COQUILLES ST JACQUES ET GAMBAS

Véritables St Jacques de Dieppe - grosse gambas grillée - crèmeux de poireaux et  
anguille fumée - beurre blanc au cidre de L'atelier Constant-Berger

ou

## NOS ESCARGOTS

Tarte fine de nos petits-gris/duxelle de Paris bruns / beurre persillé  
salade croquante radis/noisettes

## SUPRÊME DE PINTADEAU

en croûte d'herbes fraîches - jus à la Grelotte

Rigatoni farcis et gratinés au Tri-Dieu de Bilstain – Légumes racines

ou

## BICHE EN 2 PRÉPARATIONS

Tournedos juste rôti aux champignons des bois / épaule confite comme un civet dans un  
oignon cuit au four - charlottes crémeuses à la truffe – chou/chou – poire pochée au vin

ou

## TRUITE SAUMONÉE DE LA COMMANDERIE

Belle part du filet grillé sur la peau sans arêtes et quenelle aux crevettes grises  
tagliatelles de légumes – pommes tournées - émulsion au safran de Cotchia

---

## LE CÉLÈBRE SNICKERS REVISITÉ

Mousse et croquant chocolat au lait – mousse pop-corn - caramel au beurre salé –  
crumble - cacahuètes

ou

« BABA DON PAPA »

Baba bien arrosé au rhum « Don Papa »

ou

## SABLÉ MERINGUÉ AUX AGRUMES

Sablé aux amandes- crème citron et mandarines – agrumes - meringues

---

## MENU ENFANT

Scampis crème à l'ail léger en coquillage

Blanc de Volaille -purée au bon beurre – carottes fondantes - sauce au sirop

Mousse au chocolat

18.00€

### Sur commande également :

- Terrine de foie gras de canard maison au gewurztraminer 14.00€/100gr
- Nos escargots petits-gris au beurre d'ail en biscuit ou en coquille 9.00€/les 12

### Sélection de vins

\*Champagne 1<sup>er</sup> Cru brut - Didier Herbert 26.00€

\*Crémant d'Alsace « Brut de Katz » Meyer 14.00€

#### Les blancs :

-Gewurztraminer « Cuvée Martin » 2019

Domaine R. Meyer à Katzenthal 14.00€

-Montagny « Les Macles » 2020

Domaine Berthenet 18.00€

-Côtes de Bourg « Blanc de Brulesécaille » 2018

Château de Brulesécaille 14.00€

#### Les rouges :

-IGP Pays d'OC « Hélius Pétri » 2021

Domaine Piccinini (Cabernet) 10.00€

-Crozes-Hermitage « Les Palais » 2020

Cave Clairmont 15.00€

-Hautes Côtes de Nuits « L'âge Mûre » 2019

Domaine Bonnardot 17.00€

-Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos jus » 2019

Domaine V. Lupp 25.00€

### COMMANDES

Jusqu'au lundi précédent le réveillon (19 et 26/12)

Uniquement par téléphone

**087/78.78.85**

### ENLÈVEMENT

Au restaurant à Hombourg,

24 et 31/12 de 10h00 à 12h00

25/12 de 11h00 à 12h00

Chez « ABC Vins » à Battice

rue de Herve, 133D

24 et 31/12 de 10h00 à 11h00

!!! Paiement uniquement en espèce



## MENU DE FÊTES 2022

À EMPORTER

24-25-31 décembre