



Maître Restaurateur

## Menus Banquet 2019

### Menu à 38,00 €

*Choix unique pour l'ensemble de la table*

*Mise en Bouches*

~~~~~

Salade Gourmande « Terre & Mer », Mesclun

(Foie Gras de Canard, Saumon Mariné, Magret Fumé...)

Ou

Duo de Saumon (Fumé, Gravlax), Blinis et Jeunes Pousses

Ou

Marmite Lutée aux Trois Poissons

~~~~~

*Sorbet arrosé*

~~~~~

Poitrine de Volaille « Label Rouge » d'Alsace aux Pleurotes

Ou

Pièce de Bœuf Simmenthal, Quenelle de Moëlle et Jus au Pinot Noir

Ou

Filet de Daurade Royale, Risotto au Parmesan et Beurre Blanc

~~~~~

Vacherin Glacé aux Trois Parfums

Ou

Profiteroles au Chocolat

Ou

Palette de Sorbets et Fruits Frais

### Menu à 40,00 €

*Choix unique pour l'ensemble de la table*

*Mise en Bouches*

~~~~~

Mi-Cuit de Foie Gras de Canard, Chutney aux Fruits

Ou

Aumônière Croustillante de Gambas et Saint Jacques,

Sauce Homardine

Ou

Tartare de Thon Rouge aux Agrumes et Baies Roses

~~~~~

*Sorbet Arrosé*

~~~~~

Noix de Veau Cuisson Lente, Sauce Crémée aux Girolles

Ou

Cordon de Sandre et Saumon aux Pavots et Sésames,

Tagliatelles au Basilic

Ou

Magret de Canard Rôti, Réduction au Balsamique

~~~~~

Macaron au Tartare de Fruits et Sorbet Passion

Ou

Mi-cuit Chocolat Cœur Toblerone, Sorbet Framboise

Ou

Nougat Glacé aux Fruits Exotiques

### **Restaurant « Au Bœuf »**

25 rue du Général Leclerc – 67115 PLOBSHEIM – Tél. 03 88 98 58 25 – Fax 03 88 98 73 02

Email : [auboeuf@mpvs.fr](mailto:auboeuf@mpvs.fr)

Site : [www.restaurantauboeuf.fr](http://www.restaurantauboeuf.fr)

02/2019

### **Menu à 44,00 €**

*Choix unique pour l'ensemble de la table*

*Mise en Bouches*

~ ~ ~ ~ ~

Assiette de Dégustation de Foie Gras de Canard

*(Mi-cuit, Crème Brûlée, Foie Poêlé sur Tatin)*

Ou

Carpaccio de Saint Jacques aux Amandes

Vinaigrette Aux Brisures de Truffes

Ou

Risotto Crémeux au Parmesan et Fricassée de Grosses Gambas

~ ~ ~ ~ ~

*Sorbet Arrosé*

~ ~ ~ ~ ~

Tournedos de Filet de Bœuf Jus Réduit aux Morilles

Ou

Filet Mignon de Veau Velouté aux Girolles

Ou

Gratin de Queue de Lotte, Sabayon Safrané

~ ~ ~ ~ ~

Variation Gourmande du Pâtissier

Confirmation impérative du nombre de couverts 72 h avant le repas

Le chiffre annoncé sera pris en compte pour la facturation

### **Menu Dégustation à 56,00 €**

*Ce menu est à composer par vous en choisissant dans les différents menus*

*Choix unique pour l'ensemble de la table*

*Mise en Bouches*

~ ~ ~ ~ ~

Entrée

~ ~ ~ ~ ~

Poisson

~ ~ ~ ~ ~

Sorbet Arrosé

~ ~ ~ ~ ~

Viande

~ ~ ~ ~ ~

Dessert

*Supplément Fromage : 7,00 € / personne*

**Restaurant « Au Bœuf »**

25 rue du Général Leclerc – 67115 PLOBSHEIM – Tél. 03 88 98 58 25 – Fax 03 88 98 73 02

Email : [auboeuf@mpvs.fr](mailto:auboeuf@mpvs.fr)

Site : [www.restaurantauboeuf.fr](http://www.restaurantauboeuf.fr)

02/2019