

# Formule groupe au restaurant

(Sur réservation, 48heures à l'avance pour 10 personnes minimum, hors partenariat PASS TIME)

## **FORMULE à 19,50€**

***Entrée, plat et dessert***

## **FORMULE à 23,50€**

***Entrée, plat, fromage et dessert***

### **Entrée**

*Terrine porc à l'armagnac et aux pruneaux*

*Tiramisu Tomate Basilic, roquette et gressins*

*Carpaccio de truite fumée vinaigrette à l'aneth,*

*Salade Vosgienne (Salade, œuf, lardon, crouton, crème)*

*Médailon de foie gras et ses toasts briochés*

+ 2,00€

*Terrine de porc et foie gras au Crillon des Vosges*

+ 2,00€

### **Plat**

Filet de Cabillaud, rôti à la mangue

Papillote de Lieu noir sauce crustacé

Cuisse de Canette à l'orange

Cuisse de poulet jaune juste rôti dans son jus

Demi-Jambonneau sauce Munster

Onglet de veau sauce aux Girolles

### **Dessert**

Moelleux au chocolat crème anglaise

Pain Perdu, glace Vanille

Salade de fruit frais

Entremet poire chocolat noir

Tarte Alsacienne

Café gourmand + 1,00€

Forfait un verre de vin 12,5 cl *Chardonnay ou Cabernet ou Cinsault* 2,50 €

Forfait apéritif 4,00 €

# Formule groupe au restaurant

(Sur réservation, 48heures à l'avance pour 10 personnes minimum, hors partenariat PASS TIME)

## **FORMULE SAVOYARDE à 17,50€**

### ***Plat et dessert***

#### **Plat**

Diot de Savoie au vin rouge, gratin de polenta

Croziflette au jambon crus

Tartiflette Traditionnelle

Fondue Savoyarde (*servie avec salade verte et charcuterie*)

+ 2,00€

Raclette Traditionnelle (*servie avec salade verte pomme de terre et charcuterie*)

+ 2,00€

#### **Dessert**

Moelleux au chocolat crème anglaise

Pain Perdu, glace Vanille

Salade de fruit frais

Entremet poire chocolat noir et blanc

Tarte Alsacienne

Café gourmand + 1,00€

Forfait un verre de vin 12,5 cl *Chardonnay ou Cabernet ou Cinsault* 2,50 €

Forfait apéritif 4,00 €