



Fêtes de Noël 2014

Pays de Ribeuwillé et Riquewihr



(Menus valables les 24, 25 et/ou 26 décembre 2014, se renseigner auprès des restaurateurs)

L'Hôtel-Restaurant *Au Riesling* vous propose :

Amuse bouche : Velouté d'escargots frais de la Vallée d'Orbey au Persil

*

Bonbons d'escalope de Foie Gras de Canard aux Chips de Crevettes, coulis de Mangue au Gingembre

*

Médaille de Lotte sauce Citron, accompagné de son Flan de Légumes

*

Filet mignon de Veau en croûte, Duxelles de Chanterelles, Fagot de Haricots bardé de lard, Pommes Duchesses parfumées au Céleri

*

Bûche de Noël revisitée : Chocolat & Mousse de marron

Menu 69 € / personne

(hors boissons)
+ Petite surprise



Hôtel-Restaurant « Au Riesling »

5 route du Vin

68340 Zellenberg

Tél : 03 89 47 85 85 Fax : 03 89 47 92 08

E-mail : auriesling@wanadoo.fr

Site Internet : www.au-riesling.com

Le Restaurant *La Cave du Bailli* vous propose :

Apéritif maison et Amuse Bouche :

Crème de champignons- Espuma aux saveurs de truffes

*

Terrine de foie gras de canard maison

Gelée au Gewurztraminer- Tranche de Berawecka

*

Noix de Saint Jacques Poêlée

Chips de Lard et Crème de Butternut à l'huile de noisette

*

Filet de cerf rôti

Choux rouge aux pommes-Mousseline de pommes de terre

Sauce aux girolles

*

Brie de Meaux truffé

Salade verte à l'huile de noix

* Mousse Ananans

Méli mélo de fruits exotiques à la vanille

Menu 59 € / personne

(hors boissons)



Restaurant *La Cave du Bailli*

57 Grand Rue

68750 Bergheim

Tél : 03 89 73 38 81 Fax : 03 89 73 38 81

E-mail : info@cour-bailli.com

Site Internet : www.cour-bailli.com



Réveillon de la St-Sylvestre 2014

Pays de Ribeauvillé et Riquewihr

(Menus valables pour le dîner du 31 décembre 2014 ou le 1^{er} janvier 2015,
se renseigner auprès des restaurateurs)



L'Hôtel-Restaurant *Le Schlossberg* vous propose :

Foie Gras d'oie et ses toasts

*

Filet de sandre sur son lit de légumes sauce Riesling

*

Trou alsacien sorbet citron à l'alcool de cerises

*

Cœur de filet de bœuf garni, sauce morilles

*

Assortiments de fromages

*

Dessert du pâtissier

Menu 89 €
/personne
(hors boissons)

Le Schlossberg

59 A Rue de la Fontaine

68340 Zellenberg

Tél : 03 89 49 00 89- Fax : 03 68 38 24 79

E-mail : hotel-le-schlossberg@wanadoo.fr

Site Internet : www.leschlossberg.com



L'Hôtel-Restaurant *Au Riesling* vous propose :

Amuse bouche : Velouté d'escargots frais de la Vallée d'Orbey au
Persil

*

Bonbons d'escalope de Foie Gras de Canard aux Chips de Crevettes,
coulis de Mangue au Gingembre

*

Médaille de Lotte sauce Citron, accompagné de son Flan de Légumes

*

Filet mignon de Veau en croûte, Duxelles de Chanterelles, Fagot de
Haricots bardé de lard, Pommes Duchesses parfumées au Céleri

*

Bûche de l'An Neuf revisitée : Chocolat & Mousse de marron



Menu 69 €
/personne
(hors boissons)
+ Cocktail offert

Hôtel-Restaurant « Au Riesling »

5 route du Vin

68340 Zellenberg

Tél : 03 89 47 85 85 Fax : 03 89 47 92 08

E-mail : auriesling@wanadoo.fr

Site Internet : www.au-riesling.com

Le restaurant *Le Schoenenbourg* vous propose

Menu 80€ / personne

Apéritif maison et sa trilogie d'amuse-bouche

*

Foie gras de canard et ses saveurs sucrées

*

Filet de St Pierre en croustillant sur lit de petits légumes

*

Petite pause glacée

*

Filet mignon de veau aux champignons des bois

*

Surprise de l'An Neuf

Restaurant le Schoenenbourg

2 rue de la Piscine

68340 Riquewihr

Tél : 03 89 73 43 56

Courriel : contact@le-schoenenbourg.fr

Site Web : www.le-schoenenbourg.fr



Le restaurant *Le Vitisbar* vous propose :

Tartare d'écrevisses et mangue

Gambas à l'Aigre Doux

*

Chutney de Poires

Réduction de Banyuls

*

Crème de Potiron

Quenelle de Marron

*

Sorbet pamplemousse arrosé au Crémant d'Alsace

*

Crones et Légumes de Saison

Jus réduit à la truffe

*

Duo de fromages

*

Mandarines caramélisées

Glace Noisette

*

Les bredalas

Menu 72€ / personne

(hors boissons)

**Suggestion de forfait
boisson : 23€ / personne**

5verres de vins de 8cl + 1thé ou un café



Restaurant le Vitisbar

3 route du vin

68750 Bergheim

Tél : 03 89 22 31 92 Fax/ 03 89 73 38 81

Courriel : info@halbeisen-vins.com

Site Web : www.cour-bailli.com

Le restaurant *La Cave du Bailli* vous propose :

Apéritif maison et son Amuse Bouche :
Crème de potimarron- Espuma de foie gras

*

Foie gras de canard poêlé, Chutney d'ananas à la vanille
Gelée de vin chaud

*

Joues de sandres pochées
Fondue de poireaux au curry

*

Saint Pierre à l'étouffée
Ecrasé de Vitelottes-Choux Romanesco croquant

*

Granité au citron vert

*

Filet mignon de veau
Panais façon risotto-Crème de champignons des bois

*

Brie de Meaux truffé-Salade à l'huile de noix

*

Tiramisu aux poires et épices de Noël

Menu 69€ / personne

(hors boissons)



Restaurant La Cave du Bailli

57 Grand rue

68750 Bergheim

Tél : 03 89 73 74 95 Fax : 03 89 73 38 81

Courriel : info@cour-bailli.com

Site Web : www.cour-bailli.com

Dernière mise à jour au 27/10/2014