



# Restaurant

## Au Vieux Porche

EGUISHEIM

\*\*\*

### Menus Groupes 2020

#### Menus Traditions

#### **Menu à 25.- €**

Menu non disponible samedi soir et dimanche midi

Choucroute Souvenirs de Gamin  
'7 viandes'

\*\*\*

Kougelhof Glacé au Marc de  
Gewurztraminer

#### **Menu à 29.- €**

Menu non disponible samedi soir et dimanche midi

Compotée de Lapin au Foie Gras

\*\*\*

Dos de Porcelet 'Basse Température'  
Roïgebragelti

\*\*\*

Strudel aux Pommes, Glace Vanille

#### **Menu à 38.- €**

Mise en Bouche

\*\*\*

Dorade Royale, Choucroute au Safran d'Alsace, Sauce Fumée

\*\*\*

Eventail de Magret de Canard, Manchon Confit

\*\*\*

Les Gourmandises du Vieux Porche

Prix par personne, service compris.

*Certains plats peuvent être adaptés et changés en fonction des saisons*



# Restaurant

## Au Vieux Porche

EGUISHEIM

\*\*\*

### Menus Groupes 2020

#### Menus Gourmets

#### Menu à 48.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Rillette de Carpe Fumée, Mousse Raifort

\*\*\*

Dos de Cabillaud, Riz Noir, Combawa

\*\*\*

Tournedos de Bœuf Périgourdine

\*\*\*

#### Macaron Gourmand

#### Menu à 56.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Marbré de Foie Gras d'Oie et de Canard

\*\*\*

Nage de Noix de St Jacques  
au Safran d'Alsace

\*\*\*

Rafraîchissement

\*\*\*

Suprême de Pintade à la Truffe,  
Pommes Anna

\*\*\*

Gourmandise Chocolat 'Dulcey'

#### Menu à 65.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Pot au Feu de Foie Gras d'Oie

\*\*\*

Œuf Parfait, Truffes, Mousseline d'Artichaud

\*\*\*

Dos de Bar rôti, Fenouil Confit

\*\*\*

Rafraîchissement

\*\*\*

Filet Mignon de Veau comme un Wellington

\*\*\*

Ananas Rôti, Sauce Caramel

Prix par personne, service compris.



# Restaurant

## *Au Vieux Porche*

EGUISHEIM

\*\*\*

Le Plateau de Fromages peut être servi dans chaque menu (supplément 5.-€/personne)

*Certains plats peuvent être adaptés ou changés en fonction des saisons*