



# Restaurant *Au Vieux Porche*

EGUISHEIM

\*\*\*

## Menus Groupes 2021 Menus Traditions

### Menu à 25.- €

Menu non disponible samedi soir et dimanche midi

Choucroute Souvenirs de Gamin  
'7 viandes'

\*\*\*

Kougelhopf Glacé  
au Marc de Gewurztraminer

### Menu à 31.- €

Menu non disponible samedi soir et dimanche midi

Carpaccio de Truite Fumée 'Maison'  
\*\*\*

Dos de Porcelet 'Basse Température'  
Roïgebragelti  
\*\*\*

Nougat Glacé, Coulis d'Abricots

### Menu à 38.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Ombre Chevalier, 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 2021 Menus Gourmets

### Menu à 48.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Galantine de Caille au Foie Gras

\*\*\*

Dos de Cabillaud rôti, Sauce Vierge

\*\*\*

Entrecôte de Veau 'Basse Température', Risotto

\*\*\*

Macaron Gourmand

### Menu à 56.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Marbré de Foie Gras de Canard

\*\*\*

Noix de St Jacques Snackées, Sce Crustacés

\*\*\*

Rafraîchissement

\*\*\*

Suprême de Pintade à la Truffe,

Pommes Anna

\*\*\*

Marquise au Chocolat, Fruits de Saison

### Menu à 65.- €

Mise en Bouche

\*\*\*

Pot au Feu de Foie Gras d'Oie

\*\*\*

Œuf Parfait, Truffes, Mousseline d'Artichaud

\*\*\*

Rôti de Lotte Riz 'Paella'

\*\*\*

Rafraîchissement

\*\*\*

Tournedos de Bœuf 'Morilles'

\*\*\*

Ananas Rôti, Sauce Caramel

Prix par personne, service compris.

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

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