



*Restaurant*  
*Au Vieux Porche*

EGUISHEIM

\*\*\*

Menus Groupes 2022

Menus Traditions

**Menu à 26.- €**

Menu non disponible samedi soir et dimanche midi

Choucroute Souvenirs de Gamin  
'7 viandes'

\*\*\*

Kougelhopf Glacé au Marc  
de Gewurztraminer

**Menu à 36.- €**

Tartare de Truite Fumée 'Maison',  
Crème Raifort

\*\*\*

Dos de Porcelet 'Basse Température'  
Roïgebragelti

\*\*\*

Mousse Glacée Pralin, Sauce Chocolat

**Menu à 41.- €**

Mise en Bouche

\*\*\*

Ombre Chevalier, Choucroute au Safran d'Alsace, Sauce Fumée

\*\*\*

Eventail de Magret de Canard, Manchon Confit

\*\*\*

Poire Belle Hélène revisitée

Prix par personne, service compris.

Certains plats peuvent être adaptés et changés en fonction des saisons



*Restaurant*  
*Au Vieux Porche*

EGUISHEIM

\*\*\*

**Menus Groupes 2022**

Menus Gourmets

**Menu à 49.- €**

Mise en Bouche

\*\*\*

Galantine de Caille, Farce à la Truffe

\*\*\*

Dos de Cabillaud rôti, Poêlée de Pleurotes

\*\*\*

Quasi de Veau Braisé, Risotto

\*\*\*

Larme Glacée au Kirsch, Coulis de Griottes

**Menu à 65.- €**

Mise en Bouche

\*\*\*

Opéra de Foie Gras de Canard

\*\*\*

Noix de St Jacques Snackées, Sce Crustacés

\*\*\*

Rafraîchissement

\*\*\*

Caille des Vosges 'désossée,

Farce à la Truffe,

Œuf au Plat, Pommes Anna

\*\*\*

Gourmandise au Chocolat, Cœur Griottes

**Menu à 75.- €**

Mise en Bouche

\*\*\*

Foie Gras de Canard Poêlé,

Chutney de Fruits Secs

\*\*\*

Cassolette de Sot l'y laisse

\*\*\*

Dos de Bar rôti, Emulsion de Cresson

\*\*\*

Rafraîchissement

\*\*\*

Noisettes d'Agneau en croûte d'Herbes

\*\*\*

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

16 rue des 3 châteaux – 68420 EGUISSHEIM Tél : 03.89.24.01.90. – Fax : 03.89.23.91.25. – Site : [www.auvieuxporche.fr](http://www.auvieuxporche.fr)  
SIRET 352 353 480 00017