

Hôtel Restaurant A l'Agneau Katzenthal Tél.:03 89 80 90 25

Nos Douceurs de Noël...A Emporter

Merci de passer vos commandes avant le vendredi 18 Décembre 2015

* Le Nougat de Foie gras De Canard

(Foie gras de Canard aux fruits du Berawicka) 13,00€ les 100 grs

* Le Foie gras d'oie en Torchon au Pinot Gris Meyer

pièce de 300grs 13.50€ les 100 grs

* La Ballotine de foie gras de Canard aux épices de Noël 13.00€ les 100 grs

* Le Foie Gras de Canard Fumé par nos soins 13.00€ les 100 grs

Compter environ 50 grammes de foie gras par personne.

Saumon Mariné à l'aneth (Tranché à la commande). 9.00 € les 100 grs

Saumon Fumé « par nos soins »(Tranché à la commande) 9.50 € les 100 grs

Pot de confiture « Berawicka » 7.00€ le pot

Petits gâteaux de Noël 6.50€ le Sachet

Berawicka (pièce de 250grs) 9.00€

Berawicka (pièce de 170grs) 6.00€

Nous restons à votre disposition pour toute demande particulière, quelques exemples:

Les entrées:

* Le Pressé de Jambon de Bœuf et Cèpes en Gelée de Pot au feu

* Le Pâté en Croute du Chasseur, Chutney aux Airelles

* La Brochette de Noix de Saint Jacques rôtie

Les Plats:

* Les Médillons de Biche sauce Grand Veneur

* Le Filet de Bœuf « Wellington »

* La Bourride de Poissons façon « Azuréenne »

* Le Civet de Biche et Spaëtzlès maison

* La Traditionnelle Bouchée à la Reine

* La Dégustation autour de l'Agneau Note Provençale

* Le Carré de Veau Laqué au Miel d'épices douces

Les Desserts:

* Le Parfait Glacé au Pain d'épices et Oranges Sanguines

* L'Entremet aux Fruits Exotiques et Coulis de Mangues Fraîches

Et bien d'autres suggestions suivant vos Envies.....