

Menu de Pâques

27€ / personne

ENTRÉE

«Gravelax» de saumon mariné et son mascarpone
gingembre/citron vert
Julienne de céleri et pomme verte

OU

Mille-feuilles de fois gras de canard «maison» et
magret fumé
Chutney mirabelles

PLAT

Carré d'agneau «label rouge» rôti en croûte d'herbes
Rapé de pommes de terre et carottes
Poêlée d'asperges vertes
Jus réduit

OU

Mijoté de poularde fermière aux morilles
Spätzles maison
Poêlée d'asperges vertes

OU

Pavé de sandre meunière sur un lit de choucroute
rouge, pommes de terre rôties
Émulsion Champagne

OPTION DESSERT

«Pâtisserie GILG» 4,50 €/personne
Le Fraisier
Génoise moelleuse
Crème vanille et fraises

ACKERMANN
munster • colmar



Joyeuses
Pâques

2022

ACKERMANN
munster • colmar



Les apéritifs

- ♦ Pain surprise long aux noix
8 personnes **35 €**
- ♦ Assortiment de 4 variétés de mini
pâtés en croûte (sur plateau) **24 €/kg**
- ♦ Panaché de tartines gourmandes
12 pièces **12 €**
- ♦ La CHARCUT'BOX
de 6 à 8 personnes **36 €**
(légumes à croquer, fromages et
charcuteries fines « maison »)

Les entrées

- ♦ Foie gras de canard « maison »
14 €/100gr
- ♦ Terrine aux asperges verte
et filet de canard **23 €/kg**
- ♦ Filet de canard fumé **5,80 €/100gr**
- ♦ Mignon de porc fumé **4,20 €/100gr**
- ♦ Saumon fumé « maison » **5,50 €/100gr**
- ♦ Coquille darne de saumon **7 €/pièce**

Les spécialités en croûte

- ♦ Tourte TGV **28 €/kg** (tourte gourmande à la
volaille et morilles confites aux pépites de foie gras)
- ♦ Tourte au saumon **25 €/kg**
- ♦ Jambon en croûte **20 €/kg**
- ♦ Tourte de la Vallée **16 €/kg**

Les viandes

*Les viandes proposées sont d'une qualité
exceptionnelle et certifiées « label rouge ».*

- ♦ L'agneau du Bourbonnais «Label Rouge»
*En couronne, gigot, épaule. Laissez-vous
conseiller pour réaliser votre plat de fête.*
- ♦ Le bœuf « Charolais du Bourbonnais »
- ♦ Les viandes de bœuf maturées de 20 à 60 jours
- ♦ Fondue chinoise **10 €/personne**
Bœuf ou biche présentée sur plat
- ♦ Pierrade **10 €/personne**
*De 2 à 10 variétés de viandes présentées sur plat
(bœuf, veau, pluma ibérique, lard fumé, poulet,
porc, canard, caille, gibier, agneau)*
- ♦ Assortiment de 6 sauces pour 2 à 8 personnes
(Mayonnaise, cocktail, ail et fines herbes, béarnaise,
curry et barbecue) **6 €/pièce**

Les plats cuisinés

- ♦ Filet de sandre sur un lit
de choucroute rouge et
sa crème de saumon
fumé, pommes de terre
rôties **12 €/personne**
- ♦ Tajine d'agneau amandes
et abricots et sa semoule
printanière **11 €/personne**

L'offre de Pâques

- ♦ Bouchée à la reine au ris
de veau et sa croûte
12 €/personne

*En garniture, nous vous
proposons : spätzle maison,
gratin dauphinois, légumes
printaniers*