



## **Formule “Les plaisirs du palais“ à 68 Euros**

*Pour faire découvrir la gastronomie à nos jeunes clients (-de 35 ans),  
Ernest Schaetzel propose un menu de fête à prix modéré.  
Chaque plat est accompagné d'un vin différent.*

### **Exemple de Menu**

La Coupe de Crémant  
Accompagnée des Amuses Bouches

\*\*\*

Le Foie gras d'Oie Maison Parfumé au Vin de Pêches  
Compote d'Abricots aux Epices  
Gelée au Pinot Gris

\*\*\*

Le Cabillaud Rôti sur sa Peau  
Sauce Curcuma  
Brandade de Morue Filet d'Huile d'Olive Vierge

\*\*\*

La Noisette de Biche au Chocolat Extra Bitter  
Mousseline de Céleri  
Pommes Airelles  
Cristal de Pommes de Terre

\*\*\*

Le Feuilleté de Poires et Cassis  
Glace au Fromage Blanc

\*\*\*

Les Douceurs de l'Hostellerie  
Café ou Infusion

(Tarifs et menu indicatifs en fonction du marché du chef)  
Valable Selon disponibilités et sur réservation téléphonique  
Uniquement au 03.88.48.14.33.

Prix Nets