

La boutique de Noël

- Foie Gras de Canard Maison, mi- cuit	160 € / kg
<i>Conditionnement sous vide</i>	
<i>Lauréat du meilleur foie gras d'Alsace</i>	
- Confit de Quetsches au poivre du Penja	3€ les 100 grammes
- Saumon fumé	7 € les 100 grammes
- Saumon gravlax	7 € les 100 grammes
- Magret fumé	7 € les 100 grammes
- Pâté en croute de gibier à la royale	5.50 € les 100 grammes
- Escargot à l'Alsacienne, la douzaine	11 €

Pour l'apéritif

Plateau froid 12 €

- Toast au saumon fumé
- Toast de Foie gras
- Club sandwich de homard
- Cuillère omble chevalier confit, figue et cacahouètes
- religieuse scandinave (truite rose gravlax)

Plateau chaud 8 €

- Muffin farci aux escargots
- chinois au boudin barotché
- petit pâté lorrain

Notre box gourmande 62 €

- 150 grammes de Foie Gras de Canard maison (primé 2018)
- 1 bocal de confit de quetsches au poivre du Penja
- 150 grammes de Saumon Fumé Maison
- 100 grammes de Magret de Canard fumé maison
- 200 grammes de Pâté en croute de Gibier au Foie Gras
- 1 bocal de rillettes d'oie au Pinot Noir de la maison Blanc

Entrées :

Notre Foie Gras de Canard maison servi tranché, <i>Confit de Quetsches au poivre du Penja</i>	12 €
Opéra de crabe et avocat relevé aux agrumes, <i>transparence d'étrille</i>	12 €
Nos ravioles de bœuf de la ferme du Meierhoff truffées, <i>cuites à la façon d'un gyoza, « céleri-sotto »</i>	12 €
Le gâteau de lotte et brochet, coulis d'étrille	11 €
Tourte feuilletée de saumon et écrevisse aux trompettes de la mort, coulis de carapace	31 € le kg

Viandes :

Civet de biche de la chasse locale, <i>Spaëtzles, choux rouge aux épices et pommes aux aïrelles</i>	14 €
Pintade chaponnée de Noël, sauce suprême aux morilles, <i>La cuisse mijotée au jus et les filets pochés, Grumbernüdles dorés et légumes du bouillon</i>	18 €
Emincé de chapon aux morilles et sa sauce liée au foie gras, <i>tagliatelles fraîches</i>	18 €
Tournedos de Cerf de la chasse locale aux champignons, <i>Légumes de saison glacés et Grumbernüdles</i>	18 €
Filet de bœuf Wellington (à partir de 2 personnes), <i>Légumes de saison glacés et Grumbernüdles</i>	20 €

Poissons :

Notre matelote de poissons à l'Alsacienne (4 poissons), <i>Nouilles au beurre et fleuron</i>	18 €
Queue de lotte fondante, jus à l'orange épicé <i>Embeurré de choux tendre et mousseline de légumes racines</i>	18 €
Vol au vent de noix de St jacques aux morilles, <i>Riz pilaf</i>	18 €

Menu Noël

35 euros avec une entrée au choix / 41 euros avec deux entrées

Foie Gras de canard maison,
Confit de quetsches au poivre du Penja
Lauréat du meilleur foie gras d'Alsace
ou/et
Opéra de crabe et avocat relevé aux agrumes,
Transparence d'étrille

Pintade chaponnée de Noël,
La cuisse mijotée au jus et les filets pochés,
Sauce suprême aux morilles,
Grumbernüddles dorés et légumes du bouillon

Notre bûche de Noël autour du chocolat et de la noisette

Menu Nouvel An

45 euros

Foie Gras de canard maison,
Confit de quetsches au poivre du Penja
Lauréat du meilleur foie gras d'Alsace 2018

Queue de lotte fondante, jus à l'orange épicé
Embeurré de choux tendre et mousseline de légumes racines

La Caille de Bertrimoutier farcie au foie gras,
Légumes de saison glacés et Grumbernüddles
Sauce périgourdine à la truffe fraîche

Omelette des îles à la façon d'une norvégienne arrosé au vieux rhum
(glace vanille bourbon, sorbet ananas flambé,
biscuit au vieux rhum et meringue coco)

Hotel Restaurant La Rochette

Carte traiteur



LA ROCHETTE
FAMILLE LANOIX



Tel : 03.89.49.80.40

info@larochette-hotel.fr

Plaisir d'offrir

Nos bons cadeaux,
nos produits boutique,
notre box gourmande

**Nous vous souhaitons un Joyeux Noël
et une très belle année 2021**

*Merci de commander avant le 20/12 pour Noël
et le 27/12 pour Nouvel An*

*Vous pouvez récupérer votre commande le 24/12/2020
et 31/12 entre 11h et 17h*