

Menu 47.00€

Amuse bouche



foie gras et gelée de chartreuse

ou croustillant de crabe et agrumes
ou duo de saint jacques et poitrine de
cochon du ventoux sur risotto



Filet d'agneau sauce aux arômes de
cromesquis à l'ail

ou bœuf Wellington revisité ou
saumon confit aux agrumes et pelures
de truffes

Nos viandes sont accompagnées d'une
variation de légumes , de frites ou
spätzlés



Dôme choco caramel

ou buche pain d'épices et mandarines

Formule boissons

Apéritif



1 verre de blanc

les 2 P assemblage de pinot blanc
ou 1 verre de veilleur de nuit
1 verre de rouge INDOMPTABLE

¼ d'eau par personnes



Café ou infusion

18.00€

Suggestions de vins et boissons

PROPOSITION MENUS

DE NOËL

2022



www.hotel-floridor-thann.com

e-mail : hotel-floridor@wanadoo.fr



03.89.37.09.52

Du lundi au samedi soir

Horaires de services

Midi 12h -13h40

Soir 19h-21h15

*Hotel ***ouvert 7/7 jours*

Menu 27.50€

Amuse bouche



Croustade aux champignons
ou Terrine de chevreuil aux noisettes
ou déclinaison de choux aux saveurs
douce de cumin et œuf parfait



Carbonade de bœuf et pain d'épice
choux rouge et spätzlés
ou baeckerhoffa de cabillaud riz et
variation de légumes
ou Suprême de poulet fermier
sauce au riesling
Nos viandes sont accompagnées d'une
variation de légumes, de frites ou
spätzlés



Mille feuilles aux arômes de saison
ou buche de Noël glacé banane nutella
ou poire poché au vin chaud glace
berawecka

Menu 35.50€

Amuse bouche



Parmentier d'escargots
ou trilogie de canard et foie gras
ou Filet de Maquereau mariné aux
épices de Noël



Civet de nos forêt choux rouge et
spätzlés
ou paleron de veau façon pot au feu
variation de légumes pommes frites
ou Brochettes de crevettes à l'ananas
et son risotto



Tartelette mandarines chocolat
ou Bûche de Noël façon forêt noire
ou crème brûlée aux arômes de
Berawecka

Menu 41.50 €

Amuse bouche



Noisette de lotte vanillée crème au
crémant d'alsace
ou Poêlée de champignons espuma de
bargkass
ou carpaccio de veau crème truffée



Dos de cabillaud en croûte pesto d'hiver et
accompagnement de légumes
ou Chapon farci sauce au foie gras
choux rouge et spätzlés
ou chevreuil basse température sauce
chasseur choux rouge et spätzlés



Torche aux marrons revisitée
ou Bûche de Noël pain d'épices et
mandarines
ou biscuit aux quetsches cannelle