

MENU BUFFETS 53

>LES HORS-D'ŒUVRE

GRAND BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
saveurs d'ici et d'ailleurs

>LES DESSERTS

GRAND BUFFET DE DESSERTS
gourmandises de nos chefs pâtissiers

MENU BRUNCH 62

>LES HORS-D'ŒUVRE

GRAND BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
saveurs d'ici et d'ailleurs

>LE POISSON OU LA VIANDE (à choisir)

DOS DE SAUMON CUIT À 57°
risotto crémeux | beurre blanc au riesling
ou

CABILLAUD ET ASPERGES
mouseline de chou-fleur
ou

DORADE ROYALE À LA PLANCHA
courgettes gratinées au parmesan | pesto
ou

FILET DE BŒUF* AU POIVRE
purée joël | légumes du moment
ou

CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE
flambé à l'alcool de thym
ou

ÉMINCÉ DE ROGNONS DE VEAU
moutarde à l'ancienne

>LES DESSERTS

GRAND BUFFET DE DESSERTS
gourmandises de nos chefs pâtissiers

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 22

>LES HORS-D'ŒUVRE

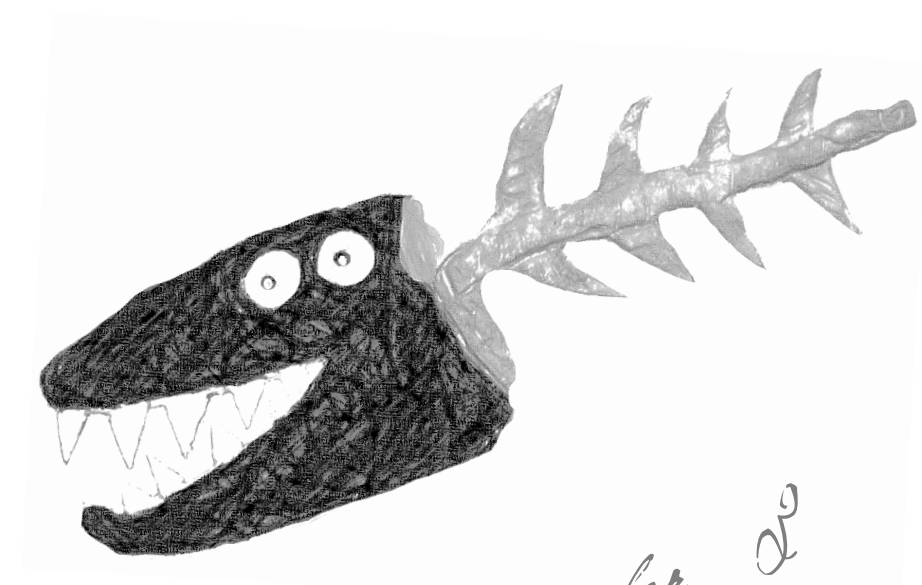
GRAND BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
saveurs d'ici et d'ailleurs

>LA VIANDE

BLANC DE VOLAILLE À LA CREME
spätzle ou frites

>LES DESSERTS

GRAND BUFFET DE DESSERTS
gourmandises de nos chefs pâtissiers



*mari Wucher &
cyril Bonnard*



169, route d'Ottrott - BP 103 | F +33 (0)3 88 95 37 29
67210 Obernai Cedex | info@hotel-du-parc.com
T +33 (0)3 88 95 50 08 | www.hotel-du-parc.com



>BRUNCH
2017