

SEMAINE DE NOËL

Nombre limité de menus, pensez à réserver !
(de préférence avant le 15 décembre 2021)

Menu de Noël 50€/pers

vendredi 24 décembre, samedi 25 décembre et dimanche 26 décembre

Filet de bar rôti, risotto crémeux au potimarron & petits légumes
fondue de poireaux & carottes à l'huile de truffe blanche, sauce au Champagne

Ballotin moelleux de suprême de Chapon fermier Label Rouge
farce fine aux champignons des sous-bois et aux éclats de marrons

Bûche de Noël

biscuit dacquoise amande noisette, crémeux praliné noisette, mousse noisette, croustillant praliné

IMPORTANT

Le retrait des commandes s'effectuera au restaurant le vendredi 24 décembre entre
10h00 et 16h00 et le samedi 25 décembre entre 9h00 et 11h00.

Dans un souci de respect des gestes barrières, une fois votre commande effectuée, nous fixerons
ensemble un rendez-vous pour le retrait de vos menus

Saumon fumé au bois de hêtre, par mes soins
tranché sur plateau, emballé sous film

9€ les 100 g

Terrine de foie gras de canard au vieux Porto et Armagnac
tranché ou en bloc, emballé sous vide

15€ les 100 g



13 RUE DU PARC 57600

FORBACH

contact@restaurantleschlossberg.com

www.restaurantleschlossberg.com

03 87 87 88 26

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures de légumes

Présence possible d'allergènes, nous consulter

Nos prix s'entendent TTC par personne