



Restaurant l'Ecluse 57520 Grosbliederstroff
Tél : 03 87 09 16 69
www.restaurantdelecluse.com

AVEZ-VOUS PENSE A VOTRE REPAS DE DECEMBRE POUR FETER ENTRE COLLEGUES DE TRAVAIL LA FIN d'ANNEE 2017 ?

Le chef Pierre SEBASTIEN et toute son équipe vous suggèrent,

MENU à 25€ hors dimanche

+ 11€ Cocktail maison au Crémant, Vin blanc et Rouge, eau, café

Ballottine de chevreuil aux baies de cassis et son chutney

OU

Salade cévenole au fromage de chèvre frais, noix et pomme, huile de noix

Ou

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne



Interlude au Limoncello glacé offert pour les fêtes



Roulade de rascasse en mousse de poissons sauce homardine façon à l'américaine,
minestrone de légumes de saison

OU

Civet de cerf mariné au vin rouge, cuisiné à l'ancienne aux carottes, spätzle et légumes

OU

Suprême de pintadeau sauce foie gras, gratin dauphinois et légumes



Assiette de fromages affinés et salade aux noix (+3,50€)



Salade de fruits frais, son sorbet passion

OU

Tarte tiède au chocolat, sa glace spéculos.



Menu à 29€

+ 11€ Cocktail maison au Crémant, Vin blanc et Rouge, eau, café

Tourte aux pieds de cochon et champignons, fond de veau aux arômes de truffes

Ou

Terrine de perdreau aux éclats de châtaigne en insert de foie gras,
chutney de griottes

OU

12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé et aillé

OU

Salade cévenole au fromage de chèvre frais, noix et pomme, huile de noix



Interlude au Limoncello glacé offert pour les fêtes



Dos de cabillaud sauce homardine façon à l'américaine,
minestrone de légumes de saison

OU

Filet de lapin farci aux petits légumes sauce foie gras,
gratin dauphinois et légumes

OU

Civet de cerf mariné au vin rouge, cuisiné à l'ancienne aux carottes,
spätzle et légumes

Ou

Onglet de bœuf Angus d'Aberdeen sauce grand Veneur,
gratin dauphinois et légumes



Assiette de fromages affinés et salade aux noix (+3,50€)



Assiette gourmande de l'Ecluse

OU

Crème brûlée à la vanille de Madagascar .



Menu à 36,50€

+ 11€ Cocktail maison au Crémant, Vin blanc et Rouge, eau, café

Foie gras de canard, chutney d'oignons à l'orange

OU

Trilogie autour du saumon : saumon fumé à froid, tartare et
Terrine à l'oseille, en crème de raifort

OU

Salade de rougets aux épices sétoises et sa glace au thym

Ou

12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé et aillé



Interlude au Limoncello glacé offert pour les fêtes



Dos de flétan sauce homardine façon à l'américaine,
minestrone de légumes de saison

OU

Pavé de cerf sauce grand veneur, pomme aux aïelles, spätzle et légumes

Ou

Filet de bœuf sauce foie gras gratin dauphinois et légumes

Ou

Filet de lapin farci aux petits légumes sauce foie gras,
gratin dauphinois et légumes



Assiette de fromages affinés et salade aux noix (+3,50€)



Assiette gourmande de l'Ecluse

OU

Nougat glacé et son coulis de mandarine

Ou

Profiteroles en crème glacée vanille sauce au chocolat chaud.



MENU Dégustation à 49€

+ 15€ Cocktail maison au Crémant, un verre de vin de Domaine en accord avec chaque plat, eau, café

Terrine de perdreau aux éclats de châtaigne en insert de foie gras, chutney de griottes



Saint-Pierre et Rouget barbet snackés sur un mirepoix de légumes provençaux à l'huile parfumée



Interlude au Limoncello glacé offert pour les fêtes



Filet de bœuf Simmental sauce foie gras gratin dauphinois et légumes



Assiette de fromages affinés et salade aux noix



Assiette gourmande de l'Ecluse.