



maison Jenny

HOTEL*** RESTAURANT SPA
- DEPUIS 1930 -

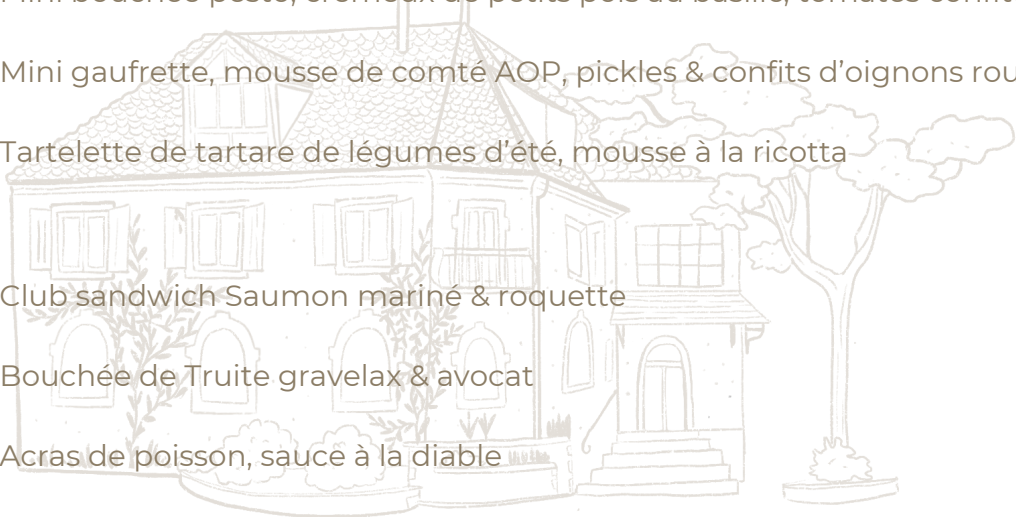
Propositions Menus Groupe²⁰²⁶

Ces menus sont également disponibles en version **végétarienne**.
Quel que soit le menu choisi, vous pouvez sélectionner un **maximum**
de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts différents pour l'ensemble de la table.

L'apéritif

Les bouchées apéritives

*Des bouchées gourmandes et originales pour le plus grand plaisir
de vos papilles et celles de vos convives...*

- 
- Mini arancini citron confit et sésame blanc
 - Mini bouchée pesto, crèmeux de petits pois au basilic, tomates confites
 - Mini gaufrette, mousse de comté AOP, pickles & confits d'oignons rouges
 - Tartelette de tartare de légumes d'été, mousse à la ricotta
 - Club sandwich Saumon mariné & roquette
 - Bouchée de Truite gravelax & avocat
 - Acras de poisson, sauce à la diable
 - Panacotta salé, remoulade de crabe et pomme Granny Smith
 - Crevettes croustillantes au Panko, gel orange sanguines & poivre Sichuan
 - Toast de Foie Gras de Canard, chutney de saison
 - Croque Monsieur
 - Mini burger
 - Tartare de Bœuf au couteau à l'asiatique

L'apéritif

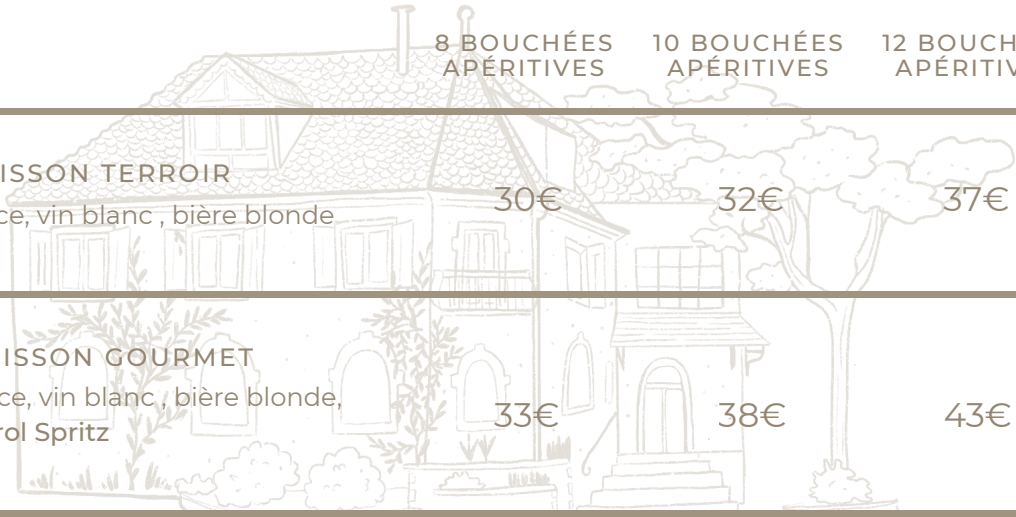
Les formules

Découvrez nos forfaits tout compris !

Ces tarifs incluent les bouchées apéritives ainsi que les boissons en open bar.

A vous de choisir la formule boissons souhaitée

et le nombre de bouchées apéritives que vous voulez servir à vos invités !



	8 BOUCHÉES APÉRITIVES	10 BOUCHÉES APÉRITIVES	12 BOUCHÉES APÉRITIVES
FORMULE BOISSON TERROIR Crémant d'Alsace, vin blanc, bière blonde	30€	32€	37€
FORMULE BOISSON GOURMET Crémant d'Alsace, vin blanc, bière blonde, + Hugo ou Apérol Spritz	33€	38€	43€
FORMULE BOISSON HAUTE VOLÉE Champagne, vin blanc, bière blonde, + Hugo ou Apérol Spritz	37€	42€	47€
FORFAIT BAMBIN 5 à 18 ans, incluant soft à discrétion gratuité - de 5 ans	20€	25€	30€

Toutes nos formules sont à discrétion, soft compris. Prix TTC par personne.

Les softs inclus :

- bonbonne de thé froid maison
- bonbonne de cocktail de jus de fruits
- coca-cola
- eau plate & pétillante

Menu 3 plats à 48€ :

Entrée

CARPACCIO DE BOEUF

éclats de framboises & noisettes | straciatella maison
balsamique réduit

ou

TOMATES ANCIENNES AUX COULEURS DE L'ÉTÉ

straciatella maison | huile de basilic | balsamique vieilli

Plat

DAURADE ROYALE SNACKÉE

risotto Carnaroli aux poivrons, olives & basilic | sauce vierge aux câpres & citron
confit

ou

SUPRÊME DE PINTADE

écrasé de pommes de terre au beurre de campagne | asperges vertes rôties
tomates cerises confites | jus de volaille réduit

Dessert

Au choix dans la liste



Menu 3 plats à 58€ :

Entrée

CARPACCIO DE BOEUF

éclats de framboises & noisettes | straciatella maison | balsamique réduit

ou

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

chutney du moment | brioche maison

ou

TOMATES ANCIENNES AUX COULEURS DE L'ÉTÉ

straciatella maison | huile de basilic | balsamique vieilli

ou

TARTARE DE DAURADE À LA MANGUE & PASSION

croquant de pain | salade d'herbes

Plat

CARRÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

polenta croustillante | asperges vertes rôties | tombée de pleurotes en persillade
jus de viande au romarin

ou

DAURADE ROYALE SNACKÉE

risotto Carnaroli aux poivrons, olives & basilic | sauce vierge aux câpres & citron
confit

ou

SUPRÊME DE PINTADE

écrasé de pommes de terre au beurre de campagne | asperges vertes rôties
tomates cerises confites | jus de volaille réduit

ou

FILET DE BOEUF (+5€ SUPPLÉMENT)

pressé de pommes de terre | caviar d'aubergines | jardinière de légumes
jus de viande

supplément Rossini (Foie Gras de Canard Français poêlé & copeaux de Truffe) + 20€

Dessert

Au choix dans la liste



Menu 4 plats à 85€ :

Entrée 1

TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME

salade de chou chinois aux agrumes | vinaigrette à la sauce soja

ou

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

chutney du moment | brioche maison

Entrée 2

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

fondue de poireaux au piment d'Espelette | sauce safranée

ou

RAVIOLE OUVERTE AUX GAMBAS

jus de tête à la noix de coco

Plat

CARRÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

polenta croustillante | asperges vertes rôties | tombée de pleurotes en persillade
jus de viande au romarin

ou

DAURADE ROYALE SNACKÉE

risotto Carnaroli aux poivrons, olives & basilic | sauce vierge aux câpres & citron
confit

ou

PAVÉ DE SAUMON

crèmeux de petits pois à l'aneth | petits pois frais | palets de pommes de terre
sauce Riesling

ou

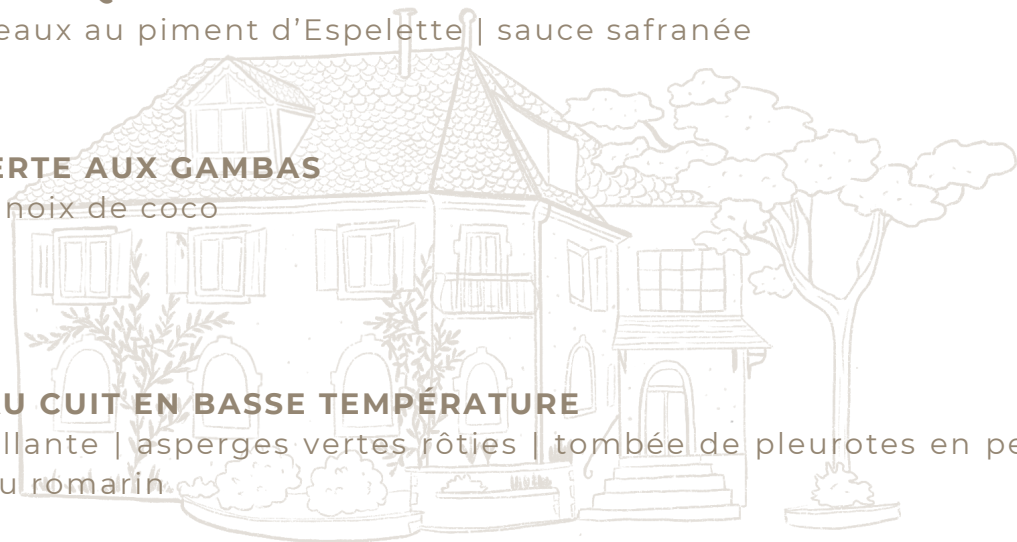
FILET DE BOEUF

pressé de pommes de terre | caviar d'aubergines | jardinière de légumes
jus de viande

supplément Rossini (Foie Gras de Canard Français poêlé & copeaux de Truffe) + 20€

Dessert

Au choix dans la liste



Liste des Desserts

2 choix maximum

RHUBARBE CONFITE

tartare de fraises au basilic & son gaspacho froid | mousse mascarpone

PARFAIT GLACÉ PRALINÉ

BAVAROIS AUX FRUITS DES BOIS

TATIN DE POMMES

caramel au beurre salé | crème aigre



Pour sublimer votre menu :

TRUFFE &/OU SAUCE PÉRIGOURDINE

tarifs selon le cours de la Truffe

SORBET RHUBARBE & PÉTILLANT DE RHUBARBE

ou

SORBET PÊCHE DE VIGNE & CRÉMANT ROSÉ

ou les classiques...

à déguster après le plat

4€

TRIO DE FROMAGE AFFINÉS

ou

TRIO DE FROMAGES AFFINÉS DE MAITRE ANTONY

10€

15€

Menu des petits gourmands 15€

TENDERS DE POULET

pommes de terre croustillantes | légumes de saison | ketchup maison

ou

PLAT DU MENU EN 1/2 PORTION

et

1 BOULE DE GLACE ARTISANALE AU CHOIX

Accords mets & vins

Elaboré en fonction de votre choix de menu, nous vous garantissons un accord parfait entre les mets et les vins que nous vous proposerons à la dégustation.

Nous nous efforçons de travailler nos sélections selon des critères qui nous sont chers : producteurs récoltants et indépendants, tarifs accessibles, découvertes toujours plus intéressantes et coups de cœur, bien entendu !

FORMULES	2 VERRES	3 VERRES	4 VERRES	5 VERRES	6 VERRES
TERROIR	15€	20€	25€	30€	35€
GOURMET	23€	28€	33€	38€	43€
HAUTE VOLÉE	30€	35€	40€	45€	50€

FORFAIT BAMBIN 10€

5 à 18 ans, incluant soft à discrétion
gratuité - de 5 ans

Les formules Accords mets & vins, comprennent l'eau plate et gazeuse en illimité ainsi que les softs en tout genre et les boissons chaudes.

Les tarifs TTC s'entendent par personne.

Le droit de bouchon :

vins mousseux/bouteille - 20€

champagne - 30€

vin blanc-rouge-rosé/bouteille - 18€

eau de vie/spiritueux - 30€