La Couronne
TAGSDORF

Programme pour les Fêtes
Noël et Nouvel An 2025

EPICERIE FINE

Idées coffrets et bon cadeaux vous y attendent !
Paniers gourmands, vins, apéritifs, chocolats...

Fromages et Beurres Maison Bordier, Caviar Maison Sturia
Saumon fumé par nos soins, Foie gras de Canard Français maison...

Menu du Jour de Noël

Ouvert exceptionnellement
Lundi 22 et Mardi 23 Décembre Midi

Terrine de foie gras de Canard
chutney et pain d'épices
. . .
Chapon sauce Forestière
et ses garnitures
. . .
Bûche Gourmande par Kévin Husser

35€/pers.

Contact : 03.89.08.80.66
lacouronnerestaurant@orange.fr

CÔTÉ RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Jeudi 25 Décembre Midi et Soir
Menu Dégustation de Noël du Chef
En 5 plats 120€/pers.
(le soir, également en 3 plats 90€)
Laissez vous surprendre par
les plus beaux produits du moment
préparés à cette occasion

Vendredi 26 Décembre Midi et Soir
"Saint Etienne"
A la carte spéciale Noël
(Choix sur place ou Menu à convenir)

Mercredi 31 Décembre Soir
"Réveillon de la Saint Sylvestre"
Menu Grande Dégustation en 8 plats
Comme chaque année laissez vous surprendre
par les plus beaux produits sélectionnés par le Chef
servis dans un menu 8 plats.
(Au programme : Homard Bleu, Langouste,
Truffe Blanche d'Alba, Caviar d'Aquitaine...)
195€/pers. + une coupe offerte à minuit

CÔTÉ TABLE DE L'EPICERIE

Jeudi 25 Décembre Midi
Buffet de Noël
Hors d'œuvre froid
(Foie gras, Saumon fumé, Terrine de Noël...)
+ 2 plats chauds au choix
(Gratin de Homard ou Chapon forestière)
Buffet de fromages et Bûche de Noël
80€/pers. 25€/enfant -12ans

Vendredi 26 Décembre Midi
Brunch de la "Saint Etienne" dès 11h30
Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille
Foie gras, Saumon, Terrines, Huîtres,
Crevettes, Charcuteries fines, Fromages...
68€/pers. 21€/enfant-12ans

Mercredi 31 Décembre Soir
"Réveillon de la Saint Sylvestre"
Menu Dégustation en 5 plats
Carpaccio de Saint Jacques au Caviar d'Aquitaine
Gratin de Homard Bleu façon du Chef
Carré de Veau sauce Truffe et ses garnitures
Assiette de fromages Maison Bordier
Douceur sucrée et mignardises
110€/pers. + une coupe offerte à minuit

Jeudi 1er Janvier Midi (fermé le soir)
Grand Brunch du Jour de l'An dès 11h30
Salé et Sucré, un beau buffet pour fêter en famille
Foie gras, Saumon, Terrines, Huîtres,
Crevettes, Charcuteries fines, Fromages...
68€/pers. 21€/enfant-12ans

TRAITEUR "À EMPORTER"

A commander AVANT Vendredi 19 Décembre pour Noël
Et AVANT Samedi 27 Décembre pour Nouvel An

Réservations : 07.88.63.48.47

Traiteur pour le 24/12 et 25/12 : à chercher Mercredi 24/12 de 9h à 15h
Traiteur pour le 31/12 et 01/01 : à chercher Mercredi 31/12 de 9h à 15h

LES ENTRÉES TRAITEUR

Tartare de Saumon fumé, crème aux agrumes	15€
Gambas marinées "façon Thaï"	17€
Cassolette de St Jacques gratinées sur fondue de poireaux au Champagne	19€
Gratin de Homard, butternut, châtaignes et bisque	29€

LES PLATS TRAITEUR

Médaillons de Lotte sauce Yuzu, riz safrané aux légumes	32€
Chapon forestière, spätzlés aux noisettes et chou rouge	26€
Noisette de Biche, jus corsé, spätzlés aux noisettes et chou rouge	32€
Homard Bleu à l'Armoricaine (décortiqué) riz safrané aux légumes	48€

PLATEAU PRESTIGE DÉGUSTATION "À PARTAGER" À PARTIR DE 2 PERSONNES 55€/PERS.

Foie gras de Canard maison, Saumon fumé par nos soins, ½ Queue de Homard sauce cocktail
Terrine maison, Charcuteries fines, fromages et beurre de la maison Bordier
Sublimez votre plateau avec du Caviar Baeri Vintage de la maison Sturia
(15gr + 38€/ 30gr + 75€/ 50gr +125€)

BÛCHE DE NOËL "PAR KEVIN HUSSER" 42€ 4/6PERS.

Glacée : Pécan : Biscuit et parfait Caramel, croustillant Pécan, glace Vanille
Rubis : Sorbet Framboise, Vanille, coulis et sorbet Fruits rouges, dacquoise Noisette

Patissière : Tradition : Crème brulée Vanille de Madagascar, Chocolat Caraïbe, Feuillantine, mousseux Vanille