

“ALSACE PROVINCIAL” SUNDAY LUNCH & Live Entertainment

SUNDAY 29TH SEPTEMBER

12pm for 12.30pm

Première Assiette

Terrine de faisan, foie gras et pomme fruit 'Fritz Kobus ', vinaigrette au genièvre

Pheasant, apple & foie gras terrine, juniper berries dressing

Or

Tarte à l'oignon "de mes Tantes", crème de fromage blanc a la ciboulette

Famous onion tart Alsace style, fromage blanc with chives

Deuxième Assiette

La Choucroute garnie à l'Alsacienne

Sauerkraut with Riesling, all the trimmings

Or

Plat de cotes de Boeuf braisé au Pinot Noir, schniederspatzle, une poêlée de Champignons

Black Angus beef short rib braised 72 hours with Pinot Noir, pasta Alsace style, button mushrooms

Le Dessert

Vacherin glacée "Belle Alsace"

Iced vanilla & raspberry parfait with meringue & cream

Or

Munster Fermier au cumin, compote de poires au Gewurtztraminer

Munster farmhouse cheese, cows milk salt washed rind, pear compote with Gewurtztraminer

Sides

Baguette & Lutece truffle butter 8.0- Pomme Frites, parmesan & sage salt - 9.0

Mixed salad leaves 9.0

The 2 course lunch menu main & dessert 68.0

The 3 course 78.0 | The 3 course lunch menu & Alsace wines 98.0 per person

Menu subject to market availability | Gluten free dishes available