

**Café restaurant Schongauer**  
**Propositions de menus groupes**  
**(D'Octobre 2022 à fin mars 2023)**

**Menu – 18 €**

Poitrine de veau farcie aux aromates, gnocchis à la romaine

Crème brûlée à la pistache

**Menu - 22 €**

Roulé de saumon fumé et fromage frais, vinaigrette potiron-citron vert

Parmentier de cuisse de canard au pinot noir, purée de céleri aux noisettes,  
croûte torréfiée

Sabayon au chocolat et compotée de fruits, glace vanille

**Menu – 26 €**

Terrine de campagne maison aux pistaches, chutney de coings du Musée

Filet de cabillaud vapeur, fondue de poireaux, sauce coco-curry

Verrine d'ananas caramélisé au rhum, sorbet citron vert et chantilly yuzu

**Menu – 30 €**

Marbré de foie gras et volaille fermière, condiment d'oignons rouges

Quasi de veau « basse-température », sauce au tandoori, cromesquis de  
légumes

Entremet chocolat noir-agrumes- café, sorbet mandarine

**Forfait boissons :**

2 verres de vin en accord avec les plats, eau, 1café ou 1thé : 10.50 €

1 verre de vin en accord avec le plat, eau, 1café ou 1thé : 8 €

**Service uniquement à l'intérieur pour les groupes.**

**Menu unique pour tout le groupe.**

**Pensez à nous signaler toute allergie ou intolérance.**

**Confirmation du menu et du nombre de convives 7 jours avant la date de la manifestation.**