

HOTEL - RESTAURANT DE LA CANNER ★★



Traiteur
Logis de France
27 Chambres tout confort
F- 57920 Kédange sur Canner

Tel :03.82.83.50.23 ou 03.82.83.00.25

Email : hotel-canner@wanadoo.fr Site : www.hotel-canner.com

Forfait boisson 9,80€ par personne

1 kir cassis vin blanc d'alsace
+
1 bouteille 75cl AOC pour 5 personnes (rouge ou rosé)
+
1 litre d'eau pour 8 pers + 1 Café

Ou

Forfait boisson 13€ par personne

1 Kir mirabelle pétillant
+
1 Auxerrois blanc pour 5 personnes
+
1 Bordeaux rouge pour 5 personnes
+
1 litre d'eau pour 8 pers + 1Café

Gâteau anniversaire maison 4,50€ la part : passion, chocolat ou fruits rouges

Pièce montée en choux parfum vanille 5.00€ (3 choux)

Réductions salées et sucrées **maison**

Menu à 26€ service compris

Amuse-bouche

Bouchées à la reine maison

Ou

Feuilletée d'asperges, sauce hollandaise (d'avril à juin)

Ou

Salade périgourdine (magret fumé, caille confite, copeaux de foie gras et jambon fumé)

Ou

Tartare de saumon frais aux trois poivrons et fines herbes

Intermède glacé

Filet mignon de porc en croûte, sauce moutarde de Meaux

Ou

Ballotine de volaille farcie, sauce à l'estragon

Ou

Dos de cabillaud rôti, tombé d'épinards sauce vin blanc

Ou

Noix de veau aux senteurs des bois

Nougat glacé saveur bergamote, coulis de fruits rouges

Ou

Amandine mirabelle

Ou

Tiramisu spéculoos pistache

Menu à 36.00€ service compris

Amuse-bouche

Salade tiède de noix de Saint-Jacques rôties, légumes croquants

Ou

Foie gras de canard frais fait maison, compoté d'oignons et sa gelée au Sauternes

Filets de rougets à l'escabèche

Ou

Risotto crémeux aux scampis

Intermède glacé

Emincé de magret de canard, purée maison sauce au poivre vert

Ou

Pavé de filet de bœuf aux senteurs des bois

Profiteroles sauce chocolat chaud

Ou

Dôme glacé grand Marnier

Ou

Chaud froid de mirabelles

Tous les dimanches midi

Brunch royal boissons comprises

27.00€

**(buffet d'entrée , plat principal au choix ; fromages ,desserts
Vins et café compris)**

Menu à 45€ service compris

Amuse-bouche

Duo foie gras de canard frais fait maison

Ou

Salade mêlée aux ris de veau et aux écrevisses, vinaigrette à la framboise

Blanc de turbot poché, fondue de poireaux

Ou

Médailles de lotte, coulis de poivrons rouges

Intermède glacé

Mignons de veau aux girolles

Ou

Filet d'agneau en croûte de pomme de terre

Brie de Meaux, salade aux noix

Assiette gourmande

Ou

Omelette norvégienne flambée au grand Marnier

Menu enfant 8.50€ :escalope,nuggets,steack hache garnis + dessert
