



A R C A L - M U L H O U S E

Amis des Rencontres Culturelles et Activités de Loisirs

Présidente : Sonia KOPF - 84 Bd du Président Roosevelt - 68200 Mulhouse

E-Mail : sonia.arcal@free.fr - Site Internet : www.arcal-mulhouse.com

Secrétaire : Claire GUY - E-mail : claire.arcal@gmail.com - 06 86 28 22 89

Sonia ☎ 06 18 53 48 09



Découverte gastronomique **Grand Buffet Breton aux Saveurs de l'Océan**

VENDREDI 2 FÉVRIER 2024 12 H 15

L'Auberge du Cheval Blanc, 17 rue de Hecken à Dieffmaten vous invite à sa table renommée où l'on cultive l'art culinaire dans lectures traditions alsaciennes.

Mais fidèle à ses traditions, Patrick Schlienger propose régulièrement un repas gastronomique hors du commun. Cette fois-ci, c'est la Bretagne qui est mise à l'honneur avec un buffet breton aux saveurs de l'océan, qui séduira tous les amateurs de fruits de mer et de poissons.

Bisque de Crustacés et Dentelles de Blé noir

Rosace de Saumon Fumé comme faisait François
Terrine de la Mer au poivre vert, « René ARCHAMBAUD »
Salade KERNOYAL (Langoustines et St Jacques en salade)
Huîtres Creuses sur lit d'algues, citron et vinaigre d'échalote
Langoustines, Crevettes roses, Bulots, Tourteaux, Araignées,
en Carapace et en salade « Belle Isle »

Lieu Jaune de Bretagne cuit entier au court bouillon

Saumon de Haute Mer " EN BELLE VUE «

Accompagnés de leurs sauces : Cocktail, Mayonnaise, Tartare

Œufs à la Russe sur Macédoine

Petites Salades fraîches

Sorbet Pomme Calvados

Poissons recettes René ARCHAMBAUD de Quiberon

Marmite de Lotte, Bar et St Jacques en blanquette de Poireaux

Ou

Aileron de Raie sauté aux pommes, beurre noisette au vinaigre de cidre

Fine Tarte aux pommes Bretonne glace vanille

Gratin de Framboise au Sabayon de Kirsch

Crêpes Suzettes au Grand Marnier avec sa Glace Vanille Bourbon

Les Petits fours Maison

PRIX PAR PERSONNE : 75 € HORS BOISSONS

Inscription chez Sonia pour le **18 JANVIER par SMS - MAIL - TÉLÉPHONE**

