

Le Restaurant du Musée

Propositions : épicerie fine et produits frais :

Foie gras de canard au torchon : 14€/100g

Saumon d'Ecosse en gravlax au sel de Guérande 9.50€/100g

Truffe noire tuber melanosporum : 90€/100g

Chapon fermier PAC Alsace label rouge 2.5/3.7kg : 14.80€/kg

Poularde de Bresse effilée roulée 1.6/2kg : 45.50€/kg

Dinde fermière PAC label rouge 2.4/3.5kg : 18.80€/kg

Huitres fines de claires Marennes d'Oléron n°3/48pes : 36.90€

Service traiteur pour le 24/25 décembre et 31 décembre :

*Carpaccio de noix de St Jacques et
truffe noire tuber melanosporum
17€/portion*

Coquillages et crustacés, bouillon au safran 18€/portion

Médailles de biche, spaëtzlées au fromage blanc 24€/portion

*Suprême de chapon d'Alsace,
crème de morillons et tagliatelles fraîches 24€/portion*

*Vos commandes doivent être passées avant le 16 décembre
Toute l'équipe du restaurant du musée vous souhaite de joyeuses
fêtes de fin d'année*

Contact : Restaurant du Musée 2.rue de la rochette 68240 Fréland

Tel : 03.89.47.24.18 Mail : restaurant.musee@gmail.com