



LES MENUS
DE

Noël

de notre
restaurant

Chez Claude

by le Rhéna
HÔTEL & RESTAURANT

Disponibles jusqu'au dimanche 31 janvier 2027

A partir de 6 personnes
(Pour tout événement privé ou professionnel)

03 88 20 50 85
commercial@lerhenan-hotel.com



Menu de Noël à 39€

ENTRÉE

Filet de bar cuit sur la peau, poireaux crémeux,
chips de légumes, sauce poisson émulsionnée

PLAT

Suprême de volaille cuit en basse température,
spätzles soufflés à la muscade, carottes glacées,
jus de volaille

DESSERT

Baba au rhum blanc, tartare de mangue,
passion, citron vert

Menu de Noël à 49€

ENTRÉE

Lieu jaune confit au zeste de citron jaune,
tagliolini à la ciboulette, crème réduit au riesling

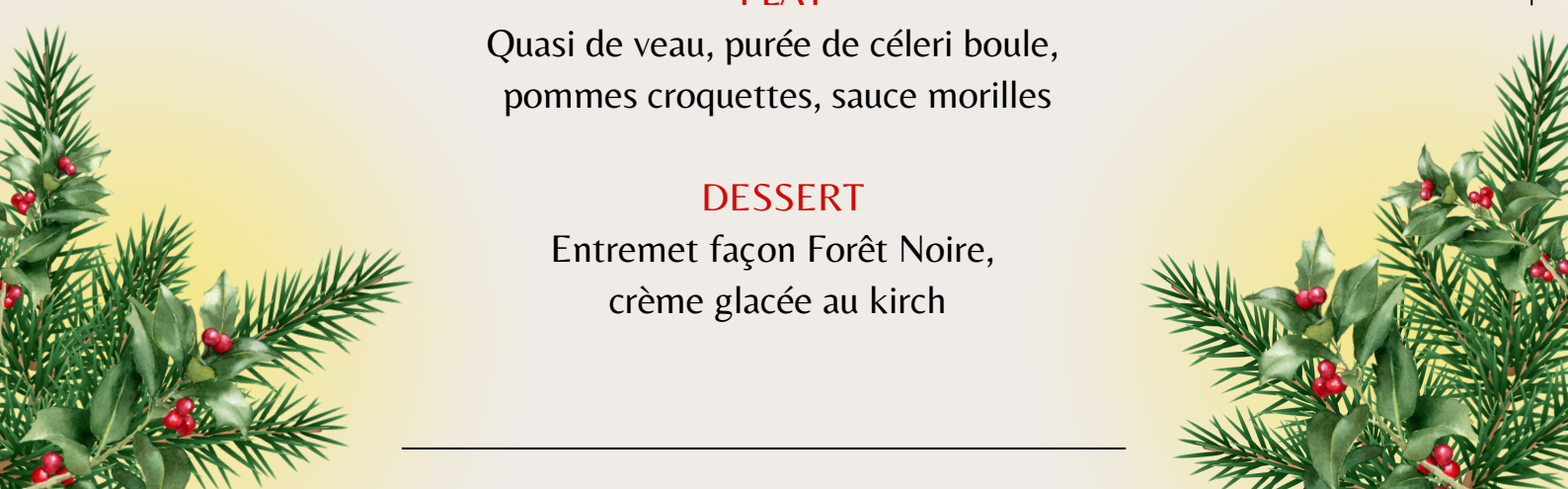
PLAT

Quasi de veau, purée de céleri boule,
pommes croquettes, sauce morilles

DESSERT

Entremet façon Forêt Noire,
crème glacée au kirch

Chaque menu est accompagné d'un amuse-bouche





Menu de Noël à 56€

ENTRÉE

Foie gras de canard maison Masse, brioche toastée,
porto réduit, chutney ananas-mangue

POISSON

Filet d'omble chevalier cuit à l'unilatéral,
tagliatelle de légumes, vinaigrette à l'orange

VIANDE

Pavé de biche, polenta frit, aïelles, jus de chevreuil, pleurottes sautées, ail et persil

DESSERT

Entremet chocolat, praliné pistache

Menu de Noël à 72€

ENTRÉE

Foie gras de canard poêlé sur pain de campagne,
champignons sautés, émulsion vin jaune

POISSON

Filet de barbue snacké, risotto de céleri, herbes fraîches

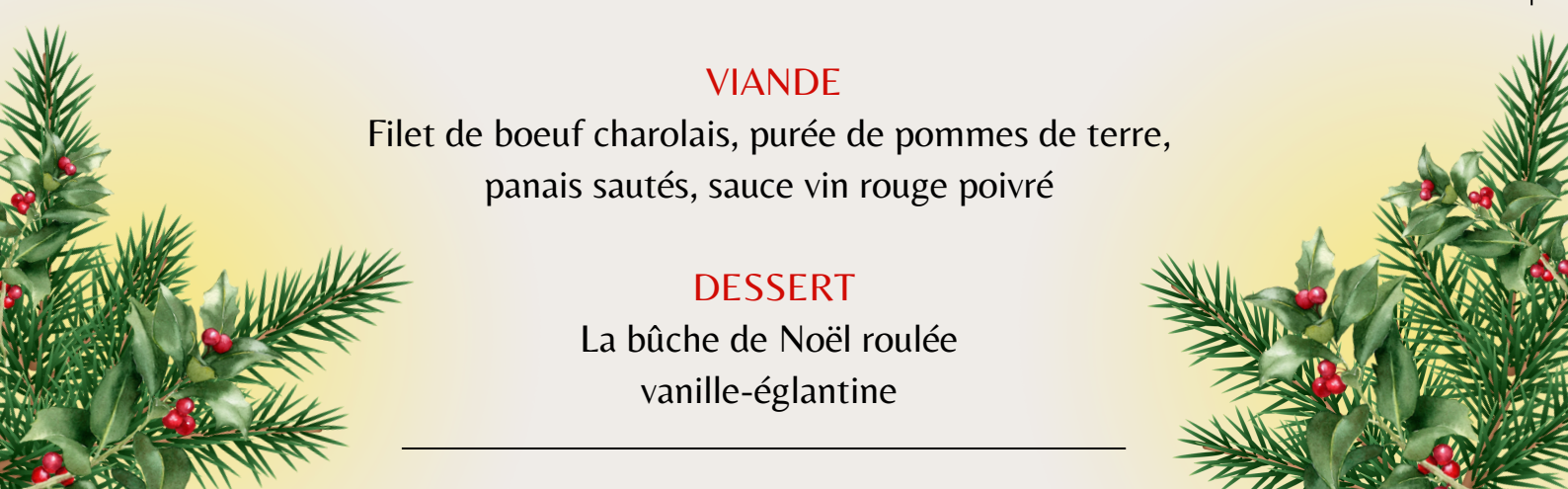
VIANDE

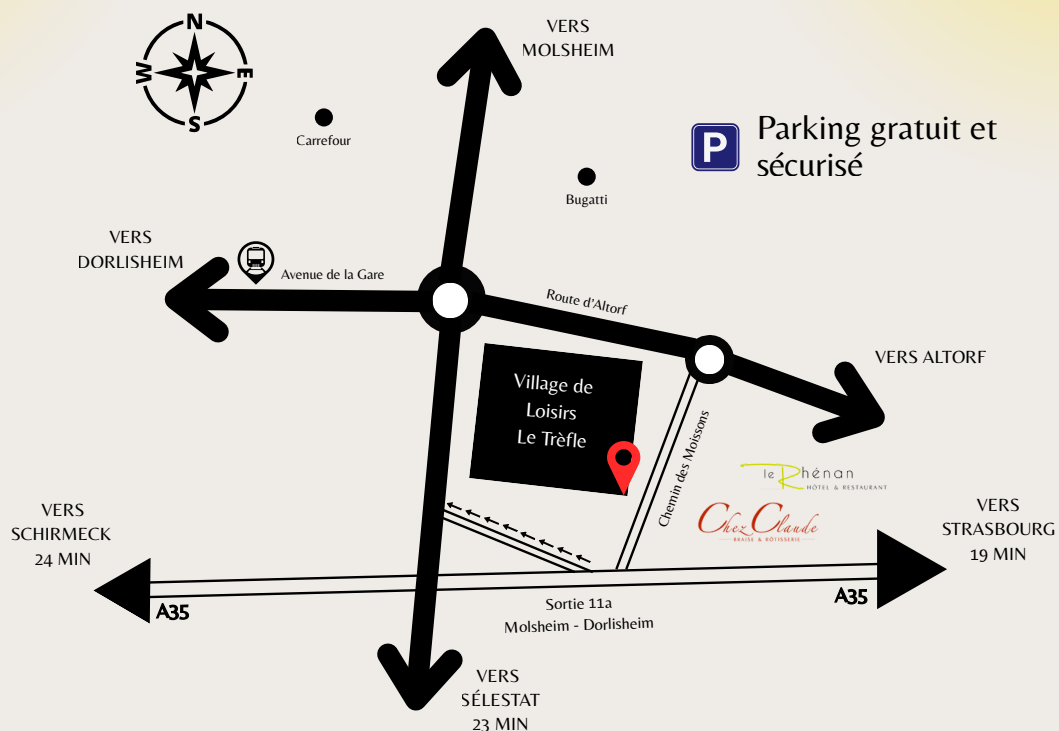
Filet de boeuf charolais, purée de pommes de terre,
panais sautés, sauce vin rouge poivré

DESSERT

La bûche de Noël roulée
vanille-églantine

Supplément fromage (3 variétés) +12€





Village de Loisirs Le Trèfle - 1 Chemin des Moissons
67120 - Dorlisheim

Nous contacter

 03 88 20 50 85

 commercial@lerhenan-hotel.com

Pour ne rien rater ...

