



Muriel & Joël JAMM

Caveau Restaurant *au Raisin d'Or*



Une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais du terroir - Maître Restaurateur

Soirées à thème du restaurant, deuxième semestre 2019

13|14|15
septembre

SOIREE COUSCOUS

Coucou royal, gratin de figues fraîches, sorbet figue de Barbarie
Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche soir

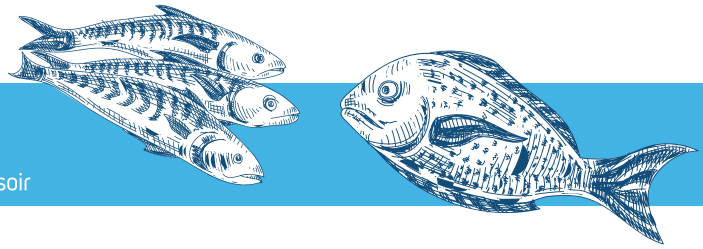


27 euros

27|28|29
septembre

SOIREE BOUILLABAISSE

Bouillabaisse et dessert
Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche soir



42 euros

11|12|13
octobre

SOIREE MOULES

Moules à Gogo, à toutes les sauces + dessert
Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche soir

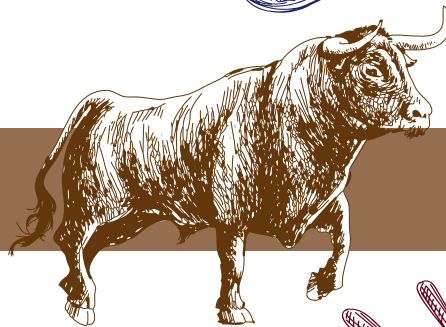


34 euros

25|26|27
octobre

SOIREE MONISCHALLA

Entrée, monischalla et dessert
Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche soir



35 euros

08|09|10
novembre

FONDUE VIGNERONNE

Avec dessert
Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche soir



33 euros

22|23|24
novembre

SOIREE ANTILLAISE

Menu carte
Vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche soir



39 euros

Caveau Restaurant *au Raisin d'Or*

PENSEZ À RÉSERVER VOS PLACES DÈS À PRÉSENT au 03 89 71 05 69 ou par mail : jamm-joel@wanadoo.fr

Caveau Restaurant Au Raisin d'Or, 1 Rue de l'Église - 68230 Zimmerbach

Veillez noter que le restaurant sera dorénavant fermé le mardi et le mercredi, toute la journée.