



Fête des Mamans

Dimanche 27 mai 2018

Menu à 49 € (Entrée ou Poisson au choix)

Menu à 55€ (Menu complet)

Foie gras de canard maison,
Gelée framboise pépin au vinaigre balsamique



Dos de lieu noir rôti et asperges de Sigolsheim
sur un feuilleté au sel de l'Himalaya,
Emulsion au crémant et safran alsacien



Carré de veau français laqué à la livèche,
Mousseline de légume bio et pommes gaufrettes



Fraisier vanille pistache, crème anglaise aux œufs fermiers

« Idée de saison »

Menu à 44€

Asperges de Clarisse à Sigolsheim, noix de jambon fumée maison,
Mayonnaise légère au garam et curcuma



Noix de Saint Jacques, crémeuse au crémant d'Alsace,
Risotto Carnarolli aux petits légumes 🍀

Ou

Côte de Porc fermier « les Embetschés » à Lapoutroie,
Oignons confits, pommes de terre d'Alsace



Fraicheur de fraises (France), sorbet du moment

« Plaisir du palais »

Menu à 66€, servi à partir de 2 personnes

Avec le vin : 82€, comprenant 3 verres

en accord avec le menu

Foie gras de canard mi cuit, gelée d'agrumes 🍀

(Meilleur Foie gras d'Alsace 2017)



Carpaccio de noix de Saint Jacques marinées
Au sel de safran et à l'huile d'olive des Pouilles (Italie)



Pluma de porc ibérique rôti au four,
Sauce aigre douce au miel l'Api de la Broque,
Pequillos et falafels



Crèmeux pistache alisier, framboises fraîches

« Instant de Printemps »

Menu à 39€

Saumon fumé maison au bois de hêtre,
Tartare d'avocat au piment doux



Dos de lieu noir grillé, tombée d'épinards frais, 🍀
Riz noir Vénéreé, mousseux de persil 🍀 et charbon végétal



Assortiment de sorbets maison

« Petite envie »

Menu à 32€

Poireau 🍀 vinaigrette,
Assortiment de salaisons fumées des Alisiers



Suprême de Poulet jaune comme un coq au Riesling,
Nouilles d'Alsace



Parfait glacé au Kirsch et griottines de Lapoutroie

La Carte

(prix ttc, service compris)

En entrée :

Foie gras de canard, gelée d'agrumes - Meilleur Foie gras d'Alsace 2017 - 24€

Asperges de Clarisse à Sigolsheim, noix de jambon fumée maison,
Mayonnaise légère au garam et curcuma 19€

Saumon fumé maison au bois de hêtre, tartare d'avocat au piment doux 17€

Carpaccio de noix de Saint Jacques marinées au sel de safran
Et à l'huile d'olive des Pouilles (Italie) 22€

En suite :

Suprême de Poulet jaune comme un coq au Riesling, nouilles d'Alsace 19€

Côte de Porc fermier 🍀« les Embetschés » à Lapoutroie,
Oignons confits, pommes de terre d'Alsace 26€

Dos de lieu noir grillé, tombée d'épinards frais, 🍀
Riz noir Vénéré, mousseux de persil 🍀 et charbon végétal 22€

Sélection de Bœuf (race à viande irlandaise Herdshire) :
Servie avec des pommes de terre d'Alsace et salade verte

- Noix d'entrecôte grillée
Environ 250g 27€

- Côte de Bœuf grillée 28€ /p
Servie pour deux personnes

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ET U.E

Fromages de la ferme Minoux et chèvrerie des Embetchés 🍀:

Assiette de fromages de la vallée 8€
Les 3 Munsters 7€

En dessert : 9€

Parfait glacé maison au kirsch et griottes de Lapoutroie

Moelleux au chocolat

Fraicheur de fraises (France), sorbet du moment

Assortiments de sorbets maison

🍀 : Produits Bio et locaux

Nos Fournisseurs Alsaciens

MIEL : « l'Api de la Broque » à Fréland

LEGUMES Bio: Les saveurs du Ried à Holtzwihr
Et le potager des Alisiers en saison

LAIT CREME : Alsace Lait

GIBIER (en saison de chasse) :
Chasse de Lapoutroie, Le Bonhomme et Fréland

SAFRAN : Jean Luc Bossert à Réguisheim

FARINE : Moulin Marchand à Orbey

PAINS SPECIAUX : Boulangerie Kieffer à Lapoutroie

EAUX DE VIE, LIQUEUR ET GRIOTTES :
Distilleries Miclo et De Miscault à Lapoutroie

MUNSTER ET TOME: Ferme Minoux au Bonhomme

FROMAGE DE CHEVRE : Chèvrerie Les Embetschés à Lapoutroie

POMME DE TERRE : Mr et Mme Schnaebele à Baldenheim

CHOUX A CHOUCROUTE : Dietrich ou Baur à Blaesheim

Au Petit Déjeuner :

YAOURT : Ferme Michel à Lapoutroie

MIEL : Api de la Broque à Fréland

PAINS SPECIAUX : Boulangerie Kieffer à Lapoutroie

JAMBON BLANC et LARD : Boucherie Baradel à Lapoutroie

JAMBON FUME et CONFITURES MAISON
MUNSTER et TOME : Ferme Minoux au Bonhomme