

MENU DE PÂQUES

ENTRÉE, VIANDE ET DESSERT 45€

ENTRÉE, POISSON, VIANDE ET DESSERT 55€

FOIE GRAS D'OIE
(ELU MEILLEUR FOIE GRAS D'ALSACE 2017)

* * *

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES, SAUCE MALTAISE
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR BIO

* * *

CARRÉ DE VEAU FRANÇAIS DÉOSSÉ
RISOTTO CARNAROLLI AUX MORILLES

* * *

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT BLANC

« Le Pays Welche »
Menu à 28€

Mesclun de salade,
Chèvre de Lapoutroie rôti au miel,
Vinaigrette basalmique IGP



Civet de gibier de nos montagnes, sauce au Pinot Noir,
confiture aigre douce de fruits rouges,
spaetzlés aux œufs frais



Parfait glacé maison au kirsch et griottines semi confites
de Lapoutroie

« Pendant l'hiver aux Alisiers »
Menu à 44€

Saumon fumé maison au bois de Hêtre, salade de
choucroute d'Alsace, mousse de raifort



Filet de canette laqué au miel,
Roesti de pomme de terre d'Alsace, Navets jaunes et
violets Bio
glacés au beurre



Torche aux marrons revisitée

« Une idée de saison »
Menu à 39€

Velouté de topinambours Bio,
Ravioles de chair de crabe



Suprême de poulet jaune,
Butternutt Bio et risotto carnaroli au
lait de coco

Ou

Dos de cabillaud rôti au beurre de fenugrec,
mousseline de persil racine Bio

Poire pochée à la vanille de Tahiti

« Plaisir du palais »
Menu à 66€
(Servi à partir de 2 personnes)

Foie gras mi cuit,
Confit d'échalotes au Porto et badiane



Bouillon de légumes façon thaï, lotte et saint
Jacques snackées,



Filet mignon de veau français comme un rôti,
jus à l'ail noir confit,
Polenta aux morilles



Kougelhoph façon « pain perdu »,
crème glacée à la cannelle

La Carte

(prix ttc, service compris)

En entrée :

Foie gras, confit d'échalotes au Porto et badiane

- oie : - Meilleur Foie gras d'Alsace 2017 - 28€ - canard : 24€

Saumon fumé maison au bois de Hêtre, salade de choucroute crue d'Alsace, Mousse de raifort 16€

Velouté de topinambours Bio, Ravioles de chair de crabe 14,50 €

Bouillon de légumes Bio façon thaï, lotte et saint Jacques snackées 24€

En suite :

NOS VIANDES SONT TOUTES D'ORIGINE FRANCAISE OU U.E

Dos de cabillaud rôti au beurre de fenugrec, mousseline de persil racine Bio 23€

Filet mignon de veau comme un rôti, jus à l'ail noir confit, Polenta aux morilles 25€

Suprême de poulet jaune, butternut Bio et risotto carnaroli au lait de coco 23€

Sélection de Bœuf race à viande irlandaise Herdshire :

Servie avec des pommes de terre d'Alsace sautées et salade verte

- Noix d'entrecôte grillée environ 250g 27€

- Côte de Bœuf grillée (Servie pour deux personnes environ 1,300kg) 28€ /per:

Fromages de la ferme Minoux et chèvrerie des Embetchés:

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

En dessert : 9€

Kougelhoppf façon « pain perdu », crème glacée à la cannelle

Parfait glacé maison au kirsch et griottes de Lapoutroie

Poire pochée à la vanille de Tahiti