



Le restaurant



Jean-Paul Acker.

Aux fourneaux, Jean-Paul Acker, Daniel Stein et leur équipe sont heureux de vous présenter la carte

Les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leur qualité et nous travaillons avec des artisans et producteurs de la région qui ont, comme nous, la passion de leur métier...

Tous les plats sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts. Les pains, confectionnés chez nous de façon artisanale, sont cuits avant chaque service.





Carte-menu

Entrée - plat - dessert : 85 €/pers.

Au cas où vous ne souhaitez pas le menu complet,
une moins-value de 10€ par élément est appliquée.

Les plats marqués d'un symbole de couleur
sont adaptables sur demande aux régimes :

• : sur demande sans gluten ● : sur demande sans lactose

Les entrées

Sauce Signature
depuis 1982

Truite rose d'Alsace

fumée par nos soins, légumes fermentés,
crème au cumin (*alcool*), algues et citron confit ●

Sauce Signature
depuis 1982

½ Homard

au charbon de bois, artichaut et coriandre,
suc de tête et homardine crémeuse ●
(supplément 15 €)

Escargots d'Alsace

crème de riz à l'ail fumé,
poireau et persil

Foie gras maison

de canards élevés en Alsace, raisins en 2 façons :
la pulpe en concentré et le jus comme un granité
au marc de gewurztraminer ● ●

Pressé de légumes

crus et cuits, crémeux aux herbes fraîches,
croustillant de céréales ● ●



Les poissons

Ombre chevalier confit

pomme de terre au beurre noisette,
praliné aux amandes, jus de citron brûlé •

Homard entier

au charbon de bois, artichaut et coriandre,
suc de tête et homardine crémeuse •
(supplément 30 €)

Sauce Signature
depuis 1982

Poisson de saison *(selon arrivage)*

asperges d'Alsace, câpres et herbes fraîches,
sabaillon citronné

En supplément :
accompagnez vos poissons de caviar osciètre français
6 grammes : + 15 €
15 grammes : + 30 €

Les viandes

Cochon de la vallée laqué

asperges d'Alsace, noisettes torréfiées,
jus au laurier •

Pigeon d'Alsace

épinards, pleurotes et échalotes,
roquette, cuisses confites,
jus de carcasses • •

Agneau confit et rosé

petit-pois et salicorne,
jus réduit •

*Tous les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leur qualité et nous travaillons avec des artisans et producteurs de la région qui ont, comme nous, la passion de leur métier.
Origine de l'agneau : Alsace (à défaut : selon disponibilité du marché).*



Les fromages 16,50 €

Le chariot de fromages frais et affinés de nos régions :

*Provenance de nos fromages : Ferme Goetz à Mussig,
Ferme du Chenesire à Steige et Ferme « Brebis et Compagnie » au Puid,
Les chèvres de bellefontaine...*

Les fromages sont accompagnés de chutneys,
et coulis d'églantines...
le tout fait maison

En supplément pour les forfaits

Les desserts

À commander impérativement au début du repas

Chocolat (*Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg*),
tartare de mangue fraîche,
condiment oseille •

Fraises

balsamique et thym,
biscuit aux flocons d'avoine • •

Soufflé chaud

à l'eau de vie de mirabelles
de la distillerie Nusbaumer à Steige,
esquimau à la mirabelle de Lorraine IGP •

*Dessert Signature
depuis 1982*

Glaces et sorbets

confectionnés par nos pâtisseries
au gré de leurs inspirations et des saisons,
gourmandises à croquer • •

*Tous les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leur qualité et nous travaillons avec
des artisans et producteurs de la région qui ont, comme nous, la passion de leur métier.*



Menu 'Potager' 85 €

Ce menu peut être choisi dans le cadre du forfait Gourmand & Spa

Asperges et safran, d'Alsace • •

Pressé de légumes crus et cuits

crèmeux aux herbes fraîches,
croustillant de céréales • •

Petit-pois frais

sauce crème et huile de poireau

Artichaut et coriandre

condiment olive • •

Epinards, pleurotes et échalotes

crème aigrelette

Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron • •

Chocolat (Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg),

tartare de mangue fraîche,

condiment oseille •

MENU NON MODIFIABLE



Menu dégustation 110 €

Asperges et safran, d'Alsace • •

Truite rose d'Alsace

fumée par nos soins, légumes fermentés,
crème au cumin (*alcool*), algues et citron confit •

Foie gras

de canards élevés en Alsace,
raisins en 2 façons : la pulpe en concentré et le jus
comme un granité au marc de gewurztraminer • •

Caviar osciètre français

pomme de terre au beurre noisette

Pigeon d'Alsace

épinards, pleurotes et échalotes,
roquette et cuisse confite,
jus de carcasses •

Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron • •

Fraises

balsamique et thym,
biscuit aux flocons d'avoine • •

**Ce menu est servi par table entière
ou en combinaison avec le Menu 'Potager'**

Sauce Signature
depuis 1982



Menu enfant 30 €

Entrée - Plat - dessert

Entrées :

- Rillettes de truite rose d'Alsace ●
- Foie gras des canards de la ferme Doriath préparé mi-cuit par nos soins ● ●
- Pressé de légumes crus et cuits, crémeux aux herbes fraîches, croustillant de céréales ● ●

Plats :

- Roulé de volaille, jambon blanc et tomme de nos montagnes, sauce crémeuse ● ●
- Lieu jaune au naturel, praliné aux amandes, sauce citronnée ● ●

*Les plats sont accompagnés au choix de :
pommes de terre écrasées, pâtes fraîches ou légumes de saison*

Desserts :

- Glaces et sorbets confectionnés par nos pâtisseries au gré de leurs inspirations et des saisons, gourmandises à croquer ● ●
- Moelleux chocolat et glace vanille, le tout fait maison

Pour leur respect des traditions
et leur savoir-faire,
nous nous fournissons auprès
de ces producteurs locaux

Fruits et légumes

Les Vergers de la Marande à Saulxures
Jardin de la Haute à Saulxures
Ferme Vierling à Schnersheim
Ferme du Palais à Saint-Stail
Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins d'Agathe à Huttendorf
Les Jardins du Ried à Hoerd
Les jardins de Galilée à Provenchères-sur-Fave
Les jardins de La Cheneaudière
Ferme Riedinger à Hoerd

Viandes

Ferme du Jodie à Steige
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Allant Vers à La Grande Fosse
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains

Fromages, laitages, œufs

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige
Ferme Goetz à Mussig
Brebis & Compagnie au Puid
Chèvrerie du Solbet à Solbach
Ferme Kientz à Ebersheim
Ferme du Palais à Le Palais

Autres

Pisciculture François Guidat à Orbey (poissons d'eau douce)
Aux Sources du Heimbach à Wingen (poissons d'eau douce)
Safran « Etoilé » à Durrenentzen
Moulin Herzog à Illhaeusern (farine)
Moulin Stoll à Selestat (farine)
Boulangerie Brunstein (pâtes artisanales)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)
Saline d'Einville à Einville (sel)
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drèches)
Distillerie Massenez (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Meyer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Nusbaumer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Wolfberger (liqueur et eaux de vie)
Maison Schaal, Strasbourg (cacao)
Rucher de La Cheneaudière et Rucher des 3 Chateaux à Chatenois (miel)

Cette liste des producteurs locaux est non exhaustive. Elle évolue en fonction des saisons, des productions ou plus simplement en fonction des coups de cœurs et de nouvelles rencontres avec des artisans.