



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 leurs qualités 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 à base de farine d'Alsace chez nous de façon artisanale, sont cuits avant chaque service.





Carte-menu

Entrée - plat - dessert : 85 €/pers.

Dans le cas où vous ne souhaiteriez 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 oranges confites •

*Sauce Signature
depuis 1982*

Demi Homard

au charbon de bois, carottes rôties et coriandre,
suc de tête et homardine crémeuse •
(supplément 15 €)

Caviar osciètre français

En supplément, accompagnez vos entrées de poisson
et homard avec du caviar osciètre français

6 grammes : + 15 €

15 grammes : + 30 €

Œuf mollet

légumes racine, crème d'ail noir
et fraîcheur d'herbes • •

(entrée servi tiède)

Foie gras maison

de canards élevés en Alsace,
mirabelles en 2 façons : la pulpe en concentré
et le jus comme un granité à l'eau de vie • •

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, carottes rôties et coriandre,
suc de tête et homardine crémeuse •
(supplément 30 €)

Sauce Signature
depuis 1982

Poisson du moment *(selon arrivage)*

choux d'Alsace au beurre fumé,
sabayon aux baies de genièvre

Caviar osciètre français

En supplément, accompagnez vos plats de poisson
et homard avec du caviar osciètre français

6 grammes : + 15 €

15 grammes : + 30 €

Les viandes

Cochon laqué de la vallée

betteraves glacées, käseknepfle
au jambon séché maison
jus de cochon moutardé • •

Poule 'Coucou de Rennes'

courge au barbecue et en salade,
jus de volaille réduit
et sauce crème au foie gras •

Veau français servi rosé

Patate douce d'Alsace,
pulpe de roquette acidulée
Jus perlé • •

*Tous les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leurs qualités 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 du cru..... 16,50 €

Le chariot de fromages frais et affinés de nos producteurs locaux :

*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 chutney
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),
crèmeux infusé au café,
biscuit imbibé à la liqueur
sorbet cacao ●●

La nature décide du fruit
pain de Gênes aux amande et noix, crème parfumée au
romarin, jus réduit acidulé ●●

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

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

*Dessert Signature
depuis 1982*

*Tous les produits de cette carte ont été sélectionnés pour leurs qualités 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

Châtaignes et champignons de forêt • •

Pressé de légumes crus et cuits

crèmeux aux herbes fraîches,
croustillant de céréales • •

Betteraves rouge d'Alsace

et crème aigrelette

Carottes et coriandre

condiment olive • •

Courge au barbecue

et en salade safranée

Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron • •

La nature décide du fruit

pain de Gênes aux amandes et noix,
crème parfumée au romarin,
jus réduit acidulé • •

MENU NON MODIFIABLE

Ce menu doit être commandé avant 21h00

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



Menu dégustation 110 €

Châtaignes et champignons de forêt • •

Sauce Signature
depuis 1982

Truite rose d'Alsace

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

Foie gras maison

de canards élevés en Alsace,
mirabelles en 2 façons : la pulpe en concentré
et le jus comme un granité à l'eau de vie • •

Caviar osciètre français

pomme de terre au beurre noisette

Veau français servi rosé

patate douce d'Alsace,
pulpe de roquette acidulée
Jus perlé •

Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron • •

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

crémeux infusé au café,
biscuit imbibé à la liqueur
sorbet cacao • •

MENU NON MODIFIABLE

*Ce menu doit être commandé pour l'ensemble
de la table ou en combinaison du menu potager et avant 21h00.*

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



Menu enfant 35 €

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 • •
- Poisson du moment à la plancha, praliné aux amandes, sauce citronnée • •

*Les plats sont accompagnés au choix de :
pommes de terre d'Alsace en écrasées,
pâtes fraîches confectionnées sur place
légumes frais 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 Sultz-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
Safran « Nature Passion » Laurent Abt, Gunsbach
Moulin Herzog à Illhaeusern (farine)
Moulin Stoll à Selestat (farine)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)
Saline d'Einvile à Einvile (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.