

# Restaurant

## ‘La Table des Chefs’



*Jean-Paul Acker, chef des cuisines*

**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.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



CHEFS  
D'ALSACE  
Fédération des Chefs d'Alsace

# Menu-carte

**en 5 services avec entrée - plat - dessert**

**100 €/pers.**

*Vous ne souhaitez pas le menu complet ?*

*Une moins-value de 10 € par entrée ou plat ou dessert est appliquée.*

## **Caviar osciètre français**

En supplément, accompagnez vos entrées et plats avec du caviar osciètre français

**30 grammes : +80 €**

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

- sur demande sans gluten
- sur demande sans lactose

Liste complète des allergènes disponible sur demande.

Tous les tarifs de cette carte s'entendent TTC, nets, service compris

**U**ne cuillère pour commencer

\*\*\*\*\*

**P**ressé de légumes crus et grillés,

crémeux aux herbes fraîches, croustillant aux céréales • •

**ou**

**T**ourteau, en crémeux et émietté à l'estragon, nashi et céleri rave,  
sorbet herbacé et crème perlée • •

**ou**

**Œ**uf fermier, le blanc mousseux et le jaune confit, réduction de  
champignons, magret de canard fumé par nos soins  
(entrée servie tiède) •

\*\*\*\*\*

**R**adis blanc glacé et caviar Oscière Français

En supplément de votre menu + 30.00 € • •

\*\*\*\*\*

**P**igeon d'Alsace, poitrine rosée et cuisse confite,  
artichaut à l'ail noir, jus corsé • •

**ou**

**A**ile de raie en croûte d'herbes, oignon fondant et croustillant,  
jus d'arrêtes au pinot noir • •

\*\*\*\*\*

**L**es fromages du cru

Le chariot de fromages locaux frais et affinés de nos producteurs de  
proximité.

En supplément de votre menu + 18,00 €

\*\*\*\*\*

**F**enouil au sirop et sorbet estragon-citron • •

\*\*\*\*\*

**C**rémeux chocolat (Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg),

croustillant à la noisette, main de Bouddha et glace noisette torréfiée •

**ou**

**M**armelade d'agrumes, meringue craquante à la crème de citron noir,  
pamplemousse frais et sorbet au shiso • •

## Menu 'Potager' 90 €

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

### Mouillettes

\*\*\*\*\*

**P**ressé de légumes crus et grillés,  
crémeux aux herbes fraîches, croustillant aux céréales • •

\*\*\*\*\*

**Œ**uf fermier, le blanc mousseux et le jaune confit,  
oignon et réduction de champignon •

\*\*\*\*\*

**R**adis blanc glacé au safran d'Alsace (*Laurent Abt à Gunsbach*) • •

\*\*\*\*\*

**A**rtichaut à l'ail noir, salade crue à la coriandre • •

\*\*\*\*\*

**F**enouil au sirop et sorbet estragon-citron • •

\*\*\*\*\*

**C**rémeux chocolat (*Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg*),  
croustillant à la noisette, main de Bouddha et glace noisette torréfiée •

**ou**

**M**armelade d'agrumes, meringue craquante à la crème de citron noir,  
pamplemousse frais et sorbet au shiso • •

## **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  
Ferme Maurer à Dorlisheim  
Ferme du Bel Air à Landroff  
Plus Que Chou à Geispolsheim  
Les Jardins du Ried à Hoerd  
Ferme Riedinger à Hoerd  
Le P'tit Marché – Denis Digel à Sélestat

### **Viandes**

Ferme du Jodie à Steige (Poule « coucou de Rennes »)  
Ferme Les Fougères à Belmont  
Association de chasse de Colroy La Roche  
Ferme Kieffer à Nordhouse  
Ferme Doriath à Sultz-Les-Bains  
La caille des Vosges à Bertrimoutier

### **Fromages, laitages, œufs**

Laiterie du Climont à Saales  
Ferme Richard à Steige  
Ferme Goetz à Mussig  
Ferme Kientz à Ebersheim  
Ferme du Palais à Le Palais (lait bio)  
Les chèvres de bellefontaine à Lutzelhouse  
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreney (truite fario)

### **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)  
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)  
Saline d'Einville à Einville (sel)  
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drêches)  
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 Châteaux 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.