

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



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE



CHEFS
D'ALSACE
Fédération des Chefs d'Alsace

Menu Dégustation

125 €/pers.

Caviar osciètre français (*maison Sturia*)

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

30 grammes : +80 €

Nous avons parfois l'opportunité de recevoir du rare caviar beluga (*tarif au cours du moment*) ; N'hésitez pas à nous demander.

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

Croustillant à deviner

Œuf fermier, le blanc mousseux et le jaune confit,
réduction de champignons, magret de canard fumé par nos soins •

Rouget en crémeux et mariné, nashi et céleri rave,
sorbet herbacé, vinaigrette aux sucs • •

Asperge blanche d'Alsace, caviar français (*maison Sturia*),
sabayon citronné et ail noir • •

Foie gras de canard poêlé et paleron de bœuf roulé au chou rave,
jus corsé au pinot noir • •

Les fromages du cru

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

En supplément de votre menu + 18,00 €

Fenouil au sirop et sorbet estragon-citron • •

Tartelette chocolat, ganache montée (*cacao 70% - maison Schaal à
Strasbourg*), crémeux à la noisette, main de bouddha et glace
citron/noisette • •

Menu 'Potager'

100 €/pers.

Croustillant à deviner

Œuf fermier, le blanc mousseux et le jaune confit,
petit pois frais et réduction de champignon •

Céleri rave de nos maraîchers, nashi et réglisse bâton • •

Asperge blanche de la région au Safran d'Alsace (*Laurent Abt à Gunsbach*),
sabayon citronné • •

Artichaut à l'ail noir, salade crue à la coriandre • •

Les fromages du cru

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité.
En supplément de votre menu + 18,00 €

Fenouil au sirop et sorbet estragon-citron • •

Fraise et petit pois marinés à l'huile d'olive noire de Provence,
meringue craquante et sorbet rafraîchissant • •

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 (foie gras de canard et magret)
La caille des Vosges à Bertrimoutier
Paleron de bœuf d'Alsace

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.