

# 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



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.

# Menu Dégustation

125 €/pers.

**C**roustillant à deviner

\*\*\*\*\*

**O**uf fermier, le blanc mousseux à la marjolaine, le jaune confit, girolles et réduction d'oignons •

\*\*\*\*\*

**C**aviar osciètre français (*maison Sturia*)

haricots verts d'Alsace au thym frais, vinaigrette aux sucs de homard • •

\*\*\*\*\*

“**H**ommage aux 50 ans de La Cheneaudière”

Redécouvrez l'une des spécialités historiques de la maison

\*\*\*\*\*

**V**eau français en deux façons : rosé aux algues et confit à la sarriette, pressé de courgettes et jus au crémant d'Alsace • •

\*\*\*\*\*

*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**hocolat 70% en crèmeux et sauce tiède, sorbet rafraichissant à la myrtille sauvage, biscuit madeleine et poivre Kampot bio • •

**ou**

**F**ramboise en mousse légère et sorbet, poivron cru et confit, sablé croustillant et pointe de piment •

# Menu 'Potager'

100 €/pers.

**C**roustillant à deviner

\*\*\*\*\*

**Œ**uf fermier, le blanc mousseux à la marjolaine, le jaune confit, girolles et réduction d'oignons •

\*\*\*\*\*

**H**aricots verts d'Alsace, tomates en caramel et confites, ail noir • •

\*\*\*\*\*

**"H**ommage aux 50 ans de La Cheneaudière"

Redécouvrez l'une des spécialités historiques de la maison

\*\*\*\*\*

**P**ressé de courgettes, crème de riz au safran d'Alsace, écume à la sarriette

\*\*\*\*\*

*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 • •

\*\*\*\*\*

**F**ramboise en mousse légère et sorbet, poivron cru et confit, sablé croustillant, pointe de piment •

**ou**

**C**hocolat 70% en crémeux et sauce tiède, sorbet rafraichissant à la myrtille sauvage, biscuit madeleine et poivre kampf bio • •

**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 de chez Laurent Abt à Gunsbach ou « 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 (chocolat) & maison Valrhona à Tain l'Hermitage (chocolat/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.