

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





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.

Croustillant à deviner

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

Caviar osciètre français (*maison Sturia*)

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

"Hommage aux 50 ans de La Cheneaudière"

Redécouvrez l'une des spécialités historiques de la maison

Veau 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 €

Fenouil au sirop et sorbet estragon-citron • •

Chocolat 70% en crémeux et sauce tiède, sorbet rafraichissant à la myrtille sauvage, biscuit madeleine et poivre Kampot bio • •

ou

Framboise en mousse légère et sorbet, poivron cru et confit, sablé croustillant et pointe de piment •

Menu 'Potager'

100 €/pers.

Croustillant à deviner

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

Haricots verts d'Alsace, tomates en caramel et confites, ail noir • •

"Hommage aux 50 ans de La Cheneaudière"

Redécouvrez l'une des spécialités historiques de la maison

Pressé 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 €*

Fenouil au sirop et sorbet estragon-citron • •

Framboise en mousse légère et sorbet, poivron cru et confit, sablé croustillant, pointe de piment •

ou

Chocolat 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.