

Restaurant Gourmand

‘Le Chêne’

The products on this menu have been selected for their quality
and we work with artisans and producers from the area
who like us have a passion for their craft...



Starters

Arctic char with citrus vinegar,
lemon rilette,
fresh herbs and sour cream 32€

Half-cooked duck foie gras from Alsace,
homemade, roasted pear with honey,
bread pudding 35€

Cream of cauliflower soup with hazelnut oil,
crunchy tartine with tangy cabbage semolina 25€

Beef tartar with razorclam, smoked salt,
heart of lettuce and pickled vegetables 31€

Main courses

French beef tenderloin, pepper sauce,
mashed potatoes with Alsace salted butter
and black garlic 45€

Vosges quail fillet, duck foie gras sauce
and glazed vegetables of the moment 40€

Gambas with fresh thyme, full-bodied bisque,
homemade tagliatelle with Taggiasche olives 42€

Vegetarian dish

Organic butternut risotto,
potatoes with Alsace saffron and sautéed vegetables 34€

Local Cheese

Cheese and condiments,
selection of three local cheeses 17€

Desserts

Cheesecake with Label Rouge Alsace cream
and seasonal fruit compote 17€

Candied Alsace apple, Breton shortbread
and cider vinegar caramel 16€

70% cocoa chocolate mousse
(*Schaal torrefaction in Strasbourg*)
brownie, caramelized hazelnuts and crunchy tuile 18€

Prices include VAT, net and service

*For their respect for tradition and their know-how,
we buy from these local producers*

Fruits and vegetables

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 Hoerdt
Ferme Riedinger à Hoerdt
Le P'tit Marché – Denis Digel à Sélestat

Meats

Ferme du Jodie à Steige
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains
La caille des Vosges à Bertrimoutier

Cheeses, dairy products, eggs

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)
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreney (truite fario)

Other

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)

This list of local producers is not exhaustive. It evolves according to the seasons, production or, more simply, to our own personal favourites and new encounters with artisans.