

# Restaurant Gourmand



**‘Le Chêne’**

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...



## *Les entrées*

Omble chevalier au vinaigre d'agrumes,  
rilette au citron,  
herbes fraîches et crème acidulée 32€

Foie gras de canard d'Alsace mi-cuit,  
préparé par nos soins,  
poire rôtie au miel, pain au lait 35€

Velouté de chou-fleur à l'huile de noisette,  
tartine croustillante à la semoule de chou acidulé 25 €

Tartare de bœuf au couteau, sel fumé,  
cœur de salade et légumes pickles 31€

## *Les plats*

Filet de bœuf français, sauce au poivre,  
écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel d'Alsace  
et ail noir 45€

Filet de caille des Vosges, sauce au foie gras de canard  
et légumes glacés du moment 40€

Gambas au thym frais, bisque corsée,  
tagliatelles maison aux olives Taggiasche 42€

### *Plat végétarien*

Risotto de butternut bio,  
pomme de terre au safran d'Alsace, légumes sautés 34€

## *Le fromage*

Assiette de fromages et condiments,  
sélection de trois fromages du cru 17€

## *Les desserts*

Cheesecake à la crème Label Rouge d'Alsace  
et compotée de fruits de saison 17€

Pomme d'Alsace confite, sablé breton  
et caramel au vinaigre de cidre 16€

Mousse au chocolat 70% de cacao  
(torréfaction Schaal à Strasbourg)  
brownie, noisettes caramélisées et tuile craquante 18€

*Les prix s'entendent TTC, nets et service compris*

*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  
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

#### 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)  
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.