

# Restaurant

## 'La Table des Chefs'



*Jean-Paul Acker, chef des cuisines*

**Aux fourneaux, Jean-Paul Acker  
et son 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

\*\*\*\*\*

**B**œuf charolais mariné au raifort d'Alsace, radis blanc, jaune d'œuf confit et sabayon au persil ●●

\*\*\*\*\*

**S**aint-Jacques et caviar français, salsifis au barbecue et bouillon perlé aux champignons de nos forêts ●●

\*\*\*\*\*

**L**otte au citron brûlé, betteraves glacées et sucs d'arêtes au pinot noir ●●

\*\*\*\*\*

**P**igeon d'Alsace, céleri rave en crème et pressé, la branche en fraîcheur, jus à la truffe de Bourgogne ●

\*\*\*\*\*

**L**e 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 citron-estragon ●●

\*\*\*\*\*

**C**hocolat 70% et pop-corn en crémeux, maïs en crème glacée, mousse de lait et sauce chocolat ●

**ou**

**V**anille bio de Madagascar, poire à la liqueur Golden Eight Massenez, diplomate à l'huile d'olive ●●

# Menu 'Potager'

100 €/pers.

**C**roustillant à deviner

\*\*\*\*\*

**R**adis blanc glacé au raifort d'Alsace, jaune d'œuf confit et sabayon au persil

\*\*\*\*\*

**S**alsifis au barbecue, champignons de nos forêts en duxelles et bouillon perlé ●●

\*\*\*\*\*

**Q**uenelle à la faisselle bio du Climont, betteraves glacées,  
réduction de vin rouge et myrtilles

\*\*\*\*\*

**C**éleri rave en pressé rôti et crème onctueuse,  
la branche en fraîcheur, jus à la truffe de Bourgogne

\*\*\*\*\*

**L**e 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 citron-estragon ●●

\*\*\*\*\*

**V**anille bio de Madagascar, poire à la liqueur Golden Eight Massenez,  
diplomate à l'huile d'olive ●●

**ou**

**C**hocolat 70% et pop-corn en crémeux, maïs en crème glacée,  
mousse de lait et sauce chocolat

## **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 Soultz-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

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

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.