

Restaurant

'Le Feuillage'

1 étoile Guide MICHELIN 2025



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.





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.

Caviar osciètre français (*maison Sturia*)

En supplément, accompagnez vos entrées et plats
avec du caviar osciètre français

30 grammes : +80 €

Caviar beluga sur demande

N'hésitez pas à nous solliciter.

(tarif au cours du moment)

Menu Dégustation

145 €/pers.

Croustillant à deviner

Asperge blanche d'Alsace, beurre à la vanille bio,
condiment échalote et coquillage ●●

Canard de la ferme Doriath, le foie poêlé, le magret fumé,
artichaut cru et cuit, consommé de feuilles brulées ●●

Homard bleu au barbecue, petits pois à la sauge,
sucs de tête et homardine crémeuse ●●

Bœuf d'Alsace, carotte en pulpe acidulée et rôtie à la moelle,
jus de viande à l'extraction de cerise ●

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité
En supplément de votre menu + 20,00 €

Fenouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

Chocolat de la maison Valrhona, grué croustillant,
crémeux et ganache 62% cacao, sorbet Oabika ●

ou

Fraise et coco, biscuit et crème à la noix de coco,
voile de fraise, condiment et sorbet coriandre ●●

Menu 'Potager'

105 €/pers.

Croustillant à deviner

Asperge blanche d'Alsace à la vanille bio, la verte au barbecue
et condiment échalote ●●

Artichaut à l'ail noir, pulpe de citron et velouté à l'huile d'olive ●●

Quenelle à la faisselle bio du Climont, petits pois à la sauge
et beurre monté au jus de cosses ●

Champignons de nos forêts cueillette 2024, confits par nos soins,
pâte croustillante, herbes fraîches et jus corsé ●

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité
En supplément de votre menu + 20,00 €

Fenouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

Chocolat de la maison Valrhona, gruë croustillant,
crèmeux et ganache 62% cacao, sorbet Oabika ●

ou

Fraise et coco, biscuit et crème à la noix de coco,
voile de fraise, condiment et sorbet coriandre ●●

**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 (asperge)
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)

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'Einviller à Einviller (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 Effreny (truite fario)
L'atelier du frais de la Belle marée à Remiremont

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.