

Restaurant

'Le Feuillage' ✿



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.

Tous les tarifs de cette carte s'entendent TTC, nets, service compris

Menu Dégustation

145 €/pers.

Croustillant à deviner

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

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

Lotte au citron brûlé, betteraves glacées et sucs d'arêtes au pinot noir ●●

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

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 citron-estragon ●●

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

ou

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

Menu 'Potager'

105 €/pers.

Croustillant à deviner

Radis blanc glacé au raifort d'Alsace, jaune d'œuf confit et sabayon au persil

Salsifis au barbecue, champignons de nos forêts en duxelles et bouillon perlé ●●

Quenelle à la faisselle bio du Climont, betteraves glacées,
réduction de vin rouge et myrtilles

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

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 citron-estragon ●●

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

ou

Chocolat 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.