

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

Poireau confit à la sarriette,
truite rose d'Alsace salée et séchée par nos soins,
nori et crème acidulée 29€

Terrine de lapin français à la truffe,
endive en salade et confit d'échalote 33€

Crème de courgette à l'huile d'herbes,
tartine croustillante à l'ail noir et olives Taggiasche 27€

Œuf de la ferme Kientz, épinard et pomme de terre,
bœuf fumé et émulsion au munster bio 28€

Les plats

Magret de canard de la ferme Doriath servi rosé,
carotte glacée à la réduction de pamplemousse
et jus corsé 43€

Filet de volaille de race ancienne Coucou de Rennes,
pâtes maison aux graines de moutarde,
sauce foie gras de canard 40€

Truite fario des sources de Heimbach
en croute citronnée, pomme de terre Charlotte
comme un risotto au riesling, chou acidulé 42€

Plat végétarien

Choucroute d'Alsace aux légumes travaillés :
céleri rave rôti et fumé, pomme de terre au safran,
carotte glacée et radis blanc aux champignons 34€

Le fromage

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

Les desserts

Baba à la liqueur Dom Pacello (distillerie Massenez),
agrumes en fraîcheur et crème à la vanille bio 18€

Noisettes françaises en émulsion légère et parfait glacé,
ganache et sauce chocolat 70% de cacao
(torréfaction Schaal à Strasbourg) 17€

Ile flottante à la crème anglaise citronnée,
riz soufflé caramélisé et marmelade de poire 16€

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

Ferme Maurer à Dorlisheim
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins du Ried à Hoerdt
Ferme Riedinger à Hoerdt
Le P'tit Marché – Denis Digel à Sélestat
Sapam fruits et légumes d'Alsace

Viandes

Ferme du Jodie à Steige (coucou de Rennes)
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains (canard)
La caille des Vosges à Bertrimoutier

Fromages, laitages, œufs

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige (munster)
Ferme Goetz à Mussig
Ferme Kientz à Ebersheim (œuf)
Ferme du Palais à Le Palais (lait bio)
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreney

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)
Maison Valrhona (cacao)

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.