

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

Burrata de bufflonne Alsacienne,
assortiment de tomates à l'huile de shiso,
kougelhopf aux olives et tomates confites 30€

Tartare de truite arc-en-ciel d'Alsace,
gingembre et concombre, vinaigrette de melon épicée 32€

Velouté de courgette servi froid, pickles et noisettes,
tartine craquante à l'ail noir et olives Taggiasche 27€

Langue de bœuf française, condiment à la roquette,
mayonnaise aux herbes,
radis et tuile à la tomme de la vallée 32€

Les plats

Carré de cochon d'Alsace,
pomme de terre et nectarine servies tièdes,
sarriette et jus au Picon 41€

Agneau français confit 5 heures, haricot en salade,
câpre et noisette, jus réduit et pulpe d'ail 43€

Omble chevalier en quenelle et rôtie, fenouil confit
et jus façon bouillabaisse au safran d'Alsace 44€

Plat végétarien

Aubergine et sarrasin, œuf poché de la ferme Kientz,
champignons et herbes fraîches 35€

Le fromage

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

Les desserts

La fraise en tartelette croustillante, crème d'Alsace
et coulis rafraichissant aux zestes d'agrumes 17€

Chocolat 70 % de cacao (*torréfaction Schaal à Strasbourg*)
en feuillantine et émulsion,
parfait glacé à la vanille bio et crème anglaise 18€

Pastèque marinée, pointe de tabasco,
soupe de melon à l'huile de menthe et verveine 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 Hoerd
Ferme Riedinger à Hoerd
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.