

# 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.



# Restaurant Le Feuillage

## *Les menus :*

Dégustation en 7 services	145 €/pers
Potager en 7 services	105 €/pers

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

**C**roustillants à deviner

\*\*\*\*\*

**C**aviar et esturgeon français, chou-rave glacé,  
beurre blanc aux notes d'agrumes ●●

\*\*\*\*\*

**M**agret de canard fumé, champignon d'Alsace,  
confit de betterave rouge et pinot noir, siesskass bio de la ferme Richard ●

\*\*\*\*\*

**H**omard bleu en quenelle, rouge de corail,  
blette au verjus du domaine Wach et sucs de tête ●

\*\*\*\*\*

**G**ibier d'Alsace, la cuisse effilochée et le filet mariné aux baies de Genièvre,  
pressé de pomme de terre et chlorophylle d'épinard, jus corsé ●●

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**F**enouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

\*\*\*\*\*

**A**bricot et verveine, craquant d'amande, sorbet rafraichissant  
et infusion à la liqueur d'abricot de la distillerie Metté ●

**ou**

**C**afé et lait ribot, sablé croustillant, ganache montée  
et caramel de café 100% arabica

# Menu 'Potager'

**C**roustillants à deviner

\*\*\*\*\*

**C**hou-rave glacé et courgette croquante, condiment échalote,  
beurre blanc aux notes d'agrumes • •

\*\*\*\*\*

**C**hampignon d'Alsace, confit de betterave rouge et pinot noir,  
siesskass bio de la ferme Richard •

\*\*\*\*\*

**R**isotto d'épeautre bio, beurre demi-sel et riesling,  
blette au safran d'Alsace

\*\*\*\*\*

**P**ressé de pomme de terre, épinard à l'ail noir,  
chlorophylle aux herbes fraîches • •

\*\*\*\*\*

**L**e chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité

*En supplément de votre menu + 20,00 €*

\*\*\*\*\*

**F**enouil au sirop et sorbet citron-estragon • •

\*\*\*\*\*

**A**bricot et verveine, craquant d'amande, sorbet rafraichissant  
et infusion à la liqueur d'abricot de la distillerie Metté •

**ou**

**C**afé et lait ribot, sablé croustillant, ganache montée  
et caramel de café 100% arabica

## **Pour leur respect des traditions et leur savoir-faire, nous nous fournissons auprès de ces producteurs locaux**

### **Fruits et légumes**

Ferme Maurer à Dorlisheim (asperge)  
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 (poule « coucou de Rennes »)  
Ferme Kieffer à Nordhouse  
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains (foie gras de canard et magret)  
La caille des Vosges à Bertrimoutier  
Nemrod à Fréland (gibier 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)  
Alsace Lait (lait, crème, beurre)

### **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 de pommes)  
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.