

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

Ceviche de dorade au vinaigre de groseille, rilette de poissons au citron, herbes fraîches et crème acidulée	32€
Tartare de bœuf français au couteau, sel fumé, cœur de salade et légumes pickles	31€
Gaspacho de légumes de saison, tartine croustillante aux légumes confits, vinaigrette d'ail noir	25€
Foie gras de canard d'Alsace mi-cuit, préparé par nos soins, chutney rhubarbe et thym, coulis de fraise	35€

Les plats

Filet de bœuf français, sauce au poivre, écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel d'Alsace et à la truffe d'été	45 €
Suprême de volaille Label Rouge, sauce au foie gras et légumes du moment glacés	40€
Gambas au thym frais, bisque corsée, tagliatelles maison aux olives taggiasche	42€
Plat végétarien Epeautre bio, quenelle à la faisselle bio, légumes à la plancha et citron confit	34 €

Le fromage

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

17 €

Les desserts

Cheesecake à la crème Label Rouge d'Alsace
et compotée de fruits de saison

17 €

Rhubarbe confite au sirop parfumé à la verveine,
sablé breton et sorbet à la fraise

16 €

Mousse au chocolat 70% de cacao,
(torréfaction Schaal à Strasbourg)
brownie, noisettes caramélisées et tuile craquante

18 €

Les prix s'entendent TTC, nets et service compris