



Le restaurant



**Aux fourneaux, Jean-Paul Acker,
Roger Bouhassoun, Daniel Stein
et leur 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.





Carte-menu

Entrée - plat - dessert : 75 €/pers.

Entrée - plat : 65 €/pers.

Plat - dessert : 49 €/pers.

Entrée - dessert : 45 €/pers.

.....

Les plats marqués d'un symbole de couleur

sont adaptables sur demande aux régimes :

• : sur demande sans gluten • : sur demande sans lactose

.....



Les entrées

Sauce Signature
depuis 1982

Truite rose d'Alsace

fumée par nos soins, légumes fermentés,
crème au cumin (*alcool*), algues et citron confit •

½ Homard

au charbon de bois, blettes et rhubarbe
au suc de tête, jus corsé et homardine crémeuse •
(supplément 10 €)

"Siesskass" (*fromage blanc bio de la ferme Richard*)

au naturel et en mousse légère
dans une raviole ouverte, girolles et plantain

Foie gras

des canards de la ferme Doriath préparé
mi-cuit par nos soins, cerises en 2 façons :
la pulpe en concentré et le jus
comme un granité au kirsch • •

Pressé de légumes

crus et cuits, crémeux aux herbes fraîches
de notre jardin aromatique, croustillant de céréales • •

Les poissons

Omble chevalier confit

pomme de terre au beurre noisette,
praliné aux amandes, jus de citron brûlé •

Homard entier

au charbon de bois, blettes et rhubarbe
au suc de tête, jus corsé et homardine crémeuse •
(supplément 20 €)

Esturgeon français grillé

petits pois et sponge cake à l'estragon,
jus de volaille perlé • •

Accompagnez ce plat de 15 grammes de caviar oscietra français.
Supplément caviar 30 €

Tous 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 viandes

Cochon de la vallée,

laqué et parfumé,
cœur de sucrine acidulée et grillée,
jus à la sarriette •

Duo de veau

le filet à la bière brune,
le ris en croustillant de drèches,
artichaut cru et cuit •

Bœuf - faux filet à la plancha,

épinard, tomate et salicorne,
jus iodé • •

Les fromages 11 €

Lassiette de fromages frais et affinés de nos régions (env. 100g) :

*Provenance de nos fromages : Ferme Goetz à Mussig,
Chèvrerie du Solbet à Solbach, Ferme du Chenesire à Steige
et Ferme « Brebis et Compagnie » au Puid...*

Les fromages sont accompagnés de chutneys,
gelée de fruits rouges, coulis d'égantines...
le tout fait maison

En supplément pour les forfaits



Les desserts

À commander impérativement au début du repas

Tartelette chocolat (cacao 70% - maison Valrhona),
crèmeux tonka,
sorbet rafraîchissant à la myrtille

Ruche gourmande à la fraise,
glace au yaourt bio du Climont,
crème onctueuse au miel de nos propres ruches,
meringue craquante •

*Dessert Signature
depuis 1982*

Soufflé chaud

à l'eau de vie de mirabelles
de la distillerie Nusbaumer à Steige,
esquimau à la mirabelle de Lorraine IGP •

Glaces et sorbets

confectionnés par nos pâtisseries
au gré de leurs inspirations et des saisons,
gourmandises à croquer • •



Menu 'Potager' 75 €

Ce menu peut être choisi dans le cadre du forfait Gourmand & Spa

Amuse bouche du chef

Pressé de légumes crus et cuits,

crèmeux aux herbes fraîches de notre jardin aromatique,
croustillant de céréales • ●

Cœur de sucrine acidulée et grillée,

condiment œufs et sarriette,
huile verte • ●

Petits pois

en écrasé et au naturel,
sponge cake à l'estragon •

Épinard, tomate et salicorne

comme un mille-feuille,
pulpe de tomate à l'ail fumé • ●

"Siesskass" (fromage blanc bio de la ferme Richard)

au naturel et en mousse légère dans une raviole ouverte,
girolles et plantain

Betterave

au sirop et sorbet persil • ●

Tartelette chocolat (Cacao 70% - Maison Valrhona),

crèmeux tonka,
sorbet rafraîchissant à la myrtille

MENU NON MODIFIABLE

Tous 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



Menu dégustation 105 €

Amuse bouche du chef

Sauce Signature
depuis 1982

Truite rose d'Alsace

fumée par nos soins, légumes fermentés,
crème au cumin (*alcool*), algues et citron confit •

Foie gras

des canards de la ferme Doriath préparé
mi-cuit par nos soins, cerise en 2 façons :
la pulpe en concentré et le jus
comme un granité au kirsch • •

½ Homard

au charbon de bois, blettes et rhubarbe
au suc de tête, jus corsé et homardine crémeuse •

Le bœuf - faux filet à la plancha,

épinard, tomate et salicorne,
jus iodé • •

"Siesskass" (*fromage blanc bio de la ferme Richard*)

au naturel et en mousse légère
dans une raviole ouverte, girolles et plantain

Betterave

au sirop et sorbet persil • •

Tartelette chocolat (*Cacao 70% - Maison Valrhona*),

crémeux tonka,
sorbet rafraîchissant à la myrtille



Menu enfant 30 €

Entrée - Plat - dessert

Entrées :

- Rillettes de truite rose d'Alsace •
- Pâté en croûte froid maison et crudités fraîches
(viande ou poisson selon arrivage)
- Pressé de légumes crus et cuits,
crémeux aux herbes fraîches de notre jardin aromatique,
croustillant de céréales • •

Plats :

- Roulé de volaille, jambon blanc et tomme de nos montagnes,
sauce crémeuse • •
- Lieu jaune au naturel,
praliné aux amandes, sauce citronnée • •

*Les plats sont accompagnés au choix de :
pommes de terre écrasées, pâtes fraîches ou légumes de saison*

Desserts :

- Glaces et sorbets
confectionnés par nos pâtisseries
au gré de leurs inspirations et des saisons,
gourmandises à croquer • •
- Moelleux chocolat et glace vanille,
le tout fait maison

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
Jardin de la Haute à Saulxures
Ferme Vierling à Schnersheim
Ferme du Palais à Saint-Stail
Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins d'Agathe à Huttendorf
Les Jardins du Ried à Hoerd
Les jardins de Galilée à Provenchères-sur-Fave
Les jardins de La Cheneaudière

Viandes

Ferme du Jodie à Steige
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Allant Vers à La Grande Fosse
Ferme Doriath à Sultz-Les-Bains

Fromages, laitages, œufs

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige
Ferme Goetz à Mussig
Brebis & Compagnie au Puid
Chèvrerie du Solbet à Solbach
Ferme Kientz à Ebersheim
Ferme du Palais à Le Palais

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)
Boulangerie Brunstein (pâtes artisanales)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)
Saline d'Einville à Einville (sel)
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drèches)
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)
Rucher des 3 Châteaux à Châtenois (miel)
Ruchers de La Cheneaudière (miel)

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.