



# 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, céleri et cresson  
au suc de tête, jus corsé et homardine crémeuse •  
(supplément 10 €)

### Fromage blanc bio « siesskass »

en raviole ouverte servie tiède,  
cèpes et oignons rouges fumés

### Foie gras maison

de canards élevés en Alsace, raisins en 2 façons :  
la pulpe en concentré et le jus comme un granité  
au marc de gewurztraminer • •

### 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, céleri et cresson  
au suc de tête, jus corsé et homardine crémeuse •  
(supplément 20 €)

### Esturgeon français en filet

brocoli, laitue de mer et ciboulette,  
sabaillon à la citronnelle •

En supplément : accompagnez ce plat de caviar osciètre français  
- 6 grammes + 15 €  
- 15 grammes + 30 €



## 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 •

### **Foie gras de canard poêlé**

paleron de bœuf d'Alsace roulé,  
choux rave, jus corsé • •

## Les fromages ..... 14,50 €

Le plateau de fromages frais et affinés de nos régions :

*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 Schaal à Strasbourg),  
crèmeux tonka,  
sorbet rafraîchissant à la myrtille

## Les pêches

pochées, crues et givrées,  
safran d'Alsace et verveine fraîche

## 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 • •

*Dessert Signature  
depuis 1982*



## 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,**

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

\*\*\*\*\*

### **Cœur de sucrine acidulée et grillée,**

condiment œufs et sarriette,  
huile verte • ●

\*\*\*\*\*

### **Brocoli sauté**

laitue de mer et ciboulette,  
sabaillon à la citronnelle •

\*\*\*\*\*

### **Choux rave rôti**

ail noir et herbes fraîches •

\*\*\*\*\*

### **Fromage blanc bio « siesskass »**

en raviole ouverte servie tiède,  
cèpes et oignons rouges fumés

\*\*\*\*\*

### **Fenouil**

au sirop et sorbet estragon citron • ●

\*\*\*\*\*

### **Tartelette chocolat** (Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg),

crémeux 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 maison

de canards élevés en Alsace, raisins en 2 façons :  
la pulpe en concentré et le jus comme un granité  
au marc de gewurztraminer • •

\*\*\*\*\*

### ½ Homard

au charbon de bois, céleri et cresson  
au suc de tête, jus corsé et homardine crémeuse •

\*\*\*\*\*

### Paleron de bœuf d'Alsace roulé

choux rave aux herbes fraîches,  
jus corsé • •

\*\*\*\*\*

### Fromage blanc bio « siesskass »

en raviole ouverte servie tiède,  
cèpes et oignons rouges fumés

\*\*\*\*\*

### Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron • •

\*\*\*\*\*

**Tartelette chocolat** (*Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg*),  
crémeux tonka,  
sorbet rafraîchissant à la myrtille

**Ce menu est servi par table entière  
ou en combinaison avec le Menu 'Potager'**



## Menu enfant 30 €

Entrée - Plat - dessert

### Entrées :

- Rillettes de truite rose d'Alsace •
- Foie gras des canards de la ferme Doriath préparé mi-cuit par nos soins • •
- 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'Einvilleville à Einvilleville (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)  
Maison Schaal, Strasbourg (cacao)  
Rucher de La Cheneaudière et Rucher des 3 Châteaux à Chatenois (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.*