



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 ●

Sauce Signature
depuis 1982

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,
champignons 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,
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 €)

Sauce Signature
depuis 1982

Esturgeon et caviar français (3 gr.)

tartelette au poireau,
sabaillon à la citronnelle

En supplément :
rajoutez à votre plat d'avantage de caviar osciètre français
+ 6 grammes : + 15 €
+ 15 grammes : + 30 €

Les viandes

Cochon de la vallée laqué

haricots vert salé/dessalé,
compotée d'échalotes,
jus au laurier •

Pigeon d'Alsace

courge spaghetti parfumée au café,
cuisses confites,
jus perlé • •

Foie gras de canard poêlé

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



Les fromages 14,50 €

Le chariot 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'églaïntines...
le tout fait maison

En supplément pour les forfaits

Les desserts

À commander impérativement au début du repas

Chocolat crémeux (cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg),
ananas au barbecue,
jus au poivre vert •

Poire pochée
aux graines de fenouil de notre jardin,
sorbet au shiso,
crumble aux amandes

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*

*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 '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,
croustillant de céréales ●●

Courge grillée

condiment au café corsé ●●

Tartelette au poireau

sabaillon à la citronnelle

Choux rave rôti

ail noir et herbes fraîches ●

Fromage blanc bio « siesskass »

en raviole ouverte servie tiède,
champignons et oignons rouges fumés

Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron ●●

Poire pochée

aux graines de fenouil de notre jardin,
sorbet au shiso,
crumble aux amandes

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

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

Sauce Signature
depuis 1982

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,
champignons et oignons rouges fumés

Fenouil

au sirop et sorbet estragon citron • ●

Chocolat cremeux (*Cacao 70% - maison Schaal à Strasbourg*),

ananas au barbecue,
jus au poivre vert •

**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, 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.