

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	155 €/pers
Potager en 7 services	115 €/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

Croustillants à deviner

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

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

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

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

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

Fenouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

Mangue et verveine, craquant d'amande, sorbet rafraichissant
et infusion à la liqueur de passion ●

ou

Café et lait ribot, sablé croustillant, ganache montée
et caramel de café 100% arabica

Menu 'Potager'

Croustillants à deviner

Chou-rave glacé et courgette croquante, condiment échalote,
beurre blanc aux notes d'agrumes ●●

Champignon d'Alsace, confit de betterave rouge et pinot noir,
siesskass bio de la ferme Richard ●

Risotto d'épeautre bio, beurre demi-sel et riesling,
blette au safran d'Alsace

Pressé de pomme de terre, épinard à l'ail noir,
chlorophylle aux herbes fraîches ●●

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

Fenouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

Mangue et verveine, craquant d'amande, sorbet rafraichissant
et infusion à la liqueur de passion ●

ou

Café 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 Sélestat (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.