

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	120 €/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

Escargots de la ferme d'Ebersheim en raviole de pâte fraîche,
cresson de fontaine et ail noir ●●

Truffe noire Melanosporum,
topinambour bio confit et caramélisé, sucs de racine ●●

Saint-Jacques des côtes françaises au pastis 1811 de Fougerolles,
salsifis, crème d'Alsace et citron caviar ●

Agneau français, tarte tatin au poireau d'Alsace,
marmelade d'échalotes au citron confit, jus corsé à l'huile de menthe ●●

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité
En supplément de votre menu + 22,00 €

Fenouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

Chocolat de la maison Valrhona 62% en ganache et mousse légère,
crème glacée au lait entier et bretzel torréfié

ou

Butternut bio confit aux agrumes et à la vanille de Madagascar,
datte et cajou, sorbet au thé noir chaï ●●

Menu 'Potager'

Croustillants à deviner

Raviole de pâte fraîche au cresson de fontaine et potimarron bio,
ail noir et verjus ●●

Truffe noire Melanosporum,
topinambour bio confit et caramélisé, sucs de racine ●●

Quenelle à la faisselle bio du Climont,
champignons de nos forêts et crème de noisette

Tarte tatin au poireau d'Alsace, œuf de la ferme Kientz
et marmelade d'échalotes au citron confit

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité
En supplément de votre menu + 22,00 €

Fenouil au sirop et sorbet citron-estragon ●●

Chocolat de la maison Valrhona 62% en ganache et mousse légère,
crème glacée au lait entier et bretzel torréfié

ou

Butternut bio confit aux agrumes et à la vanille de Madagascar,
datte et cajou, sorbet au thé noir chaï ●●

**Pour leur respect des traditions et leur savoir-faire,
nous nous fournissons auprès de ces producteurs locaux**

Fruits et légumes

Ferme Maurer à Dorlisheim
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins du Ried à Hoerdtd
Ferme Riedinger à Hoerdtd
Sapam fruits et légumes d'Alsace

Viandes

Ferme du Jodie à Steige
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
Les escargots d'Ebersheim

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

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 Selestat (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 Effrenney (truite fario)
L'atelier du frais de la Belle marée à Remiremont
Brillat poissonnerie à Sainte-Croix-En-Plaine

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.