

Restaurant Le Feuillage



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.



Les menus :

Dégustation en 7 services	155 €/pers
Potager en 7 services	125 €/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 d'Aquitaine IGP de la maison Sturia, radis crémeux,
esturgeon en surcuisson et risotto de daïkon ●●

Truite arc-en-ciel d'Alsace confite au beurre, choux de Bruxelles
et racine de raifort, crème au Porto réduit ●●

Truffe noire Melanosporum, crosnes et foie gras de canard poêlé
de la maison Doriath, sucs de carcasse ●

Veau français, le filet mignon et le ris, céleri-rave et branche, jus corsé,
pointe de café et fraîcheur de pomme ●

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité
En supplément de votre menu + 25,00 €

Pomme en fraîcheur, huile de menthe et note lactée ●●

Banane, citron caviar, oseille, sorbet à la coco
arrosé à la liqueur Golden Eight de la distillerie Massenez ●

ou

Orge bio comme un riz au lait, chocolat Valrhona Guanaja 70%
Sauce cacao et whisky d'Alsace Meyer ●

Menu 'Potager'

Croustillants à deviner

Choux blancs au crémant Wolfberger, légumes aux baies de genièvre,
émulsion au safran d'Alsace ●●

Œuf de la ferme Kientz, pomme de terre fumée,
crème Label Rouge et ciboulette ●●

Crosnes au beurre demi-sel extra-fin d'Alsace
et truffe noire Melanosporum, jus de racines ●

Tarte tatin de butternut bio, bleu des Vosges, praliné aux noix
et réduction d'agrumes

Le chariot de fromages locaux, frais et affinés, de nos producteurs de proximité
En supplément de votre menu + 25,00 €

Pomme en fraîcheur, huile de menthe et note lactée ●●

Banane, citron caviar, oseille, sorbet à la coco
arrosé à la liqueur Golden Eight de la distillerie Massenez ●

ou

Orge bio comme un riz au lait, chocolat Valrhona Guanaja 70%
Sauce cacao et whisky d'Alsace Meyer ●

**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 (vins et spiritueux)
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 (poissons d'eau douce)
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.