

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 des sources du Heimbach confite au beurre, petit pois à la sauge, capre et jus de cosse • •

Asperge blanche d'Alsace, foie gras de canard poché de la ferme Doriath, consommé de carcasse légèrement fumée •

Veau français, le filet mignon et le ris, céleri-rave et branche, jus corsé, pointe de café et pulpe de Natti •

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

Haricots verts croquants et cuisinés comme une potée,
pesto à l'ail des ours du « Ried », écume de beurre noisette • •

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

Asperges d'Alsace, la blanche à la vanille bio de Madagascar,
la verte au barbecue, condiment d'estragon •

Morilles et petits pois, confit d'échalotes,
sauce crémée au jus de champignons réduit et Vin Jaune

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 Effrenay (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.