

Restaurant Gourmand

'Le Chêne'

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...



Les entrées

Truite rose d'Alsace en tataki,
boulgour bio aux herbes fraîches,
mayonnaise au raifort et œufs fumés de truite 30€

Chorizo de sanglier sauvage français
en croûte de pain croustillant,
poivron rouge au barbecue,
framboises fraîches et vinaigre balsamique réduit 30€

Burrata de bufflonne d'Alsace, tarte fine à la tomate,
moutarde à l'ancienne et olives Taggiasche 28€
Supplément assortiment de charcuterie *supp. + 10€*

Foie gras de canard élevé à la ferme Doriath
préparé mi-cuit par nos soins,
condiment autour des fruits de saison,
pain au lait feuilleté 35€

Les plats

Filet mignon de veau français servi rosé,
haricots verts en salade, gribiche,
jus de viande à la moutarde d'Alsace,
échalotes en pickles 42€

Volaille de race ancienne (Coucou de Rennes),
gaufre de pomme de terre, condiments ail noir,
sauge et Bibeleskäse, jus de carcasse réduit 40€

Dos de lieu noir de ligne, épinard, tomate et sarriette,
épautre bio à la crème d'Alsace et Riesling 42€
Sublimez votre poisson avec une quenelle de caviar français
supp. + 30€

L'assiette végétale

Œuf de la ferme Kientz,
safran d'Alsace, feta fumée de bufflonne,
conchiglioni farci à la courgette 37€

Le fromage

Assiette de fromages et condiments,
sélection de trois fromages du cru 18€

Les desserts

Cerise en texture, sorbet rafraîchissant,
ganache montée et consommé,
financier aux amandes et compotée à l'estragon 18€

Chocolat 70% Valrhona, brownie, sorbet cacao,
praliné et crème anglaise à la noisette 18€

Cheesecake au Munster blanc bio (non affiné),
fraises d'Alsace fraîches, en marmelade et coulis 18€

Les prix s'entendent TTC, nets et service compris