

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	175 €/pers
Potager en 7 services	150 €/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 d'Ebersheim fumés au bois de hêtre en raviole végétale, épinard et tomate confite, sucs de volaille et herbes fraîches ●●

Cœur d'artichaut, truite arc-en-ciel des sources du Heimbach, jus de bouillabaisse au Riesling et safran d'Alsace ●●

Homard bleu au charbon de bois, corail, blettes, sucs de têtes, crème Label Rouge et huile de sarriette

Bœuf « Wagyu » cuit à l'étouffée en croûte de drêche, kaseknepfle à la faisselle du Climont, viande séchée, pêche, jus à l'amer fleur de bière ●●

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

Fraise d'Alsace en fraîcheur, thym du jardin et note lactée ●●

Chocolat Valrhona 70 % de cacao, crème d'Alsace, basilic et glace à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence ●

ou

Rhubarbe infusée à la reine-des-prés sauvage, ganache montée au yaourt de bufflonne d'Uhrwiller, streusel et cigarette croustillante ●

Menu 'Potager'

Croustillants à deviner

Pastèque à la vinaigrette, tomates de nos maraîchers aux herbes fraîches,
vodka de la distillerie Miclo à Lapoutroie • •

Œuf de la ferme Kientz, le blanc mousseux et le jaune confit,
poivron rouge au barbecue et origan •

Aubergine rôtie au beurre d'Alsace, consommé de peaux brûlées,
condiment au sésame noir et citron caviar • •

Girolles françaises, pêche jaune à la fleur de sureau de Colroy-la-Roche
et noisette torréfiée • •

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

Fraise d'Alsace en fraîcheur, thym du jardin et note lactée • •

Chocolat Valrhona 70 % de cacao, crème d'Alsace,
basilic et glace à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence •

ou

Rhubarbe infusée à la reine-des-prés sauvage,
ganache montée au yaourt de bufflonne d'Uhrwiller,
streusel et cigarette croustillante •

**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 Hoerdt
Ferme Riedinger à Hoerdt
Sapam fruits et légumes d'Alsace
Denis Digel à Sélestat

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
Bœuf « Wagyu » Japon ou Alsace selon l'arrivage

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)
Domaine des bufflonnes (yaourt & fromage)

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 Effreny (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.