

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 locale *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

Vanille bio de Madagascar en crème glacée
et mousse légère, noix de pécan caramélisées

18€

Chocolat Guanaja 70% de la maison Valrhona,
mûres fraîches en coulis et sorbet rafraîchissant.

18€

Panna cotta au lait végétal infusé à la verveine,
granola maison au miel de Châtenois,
sorbet et compotée de fruits de saison

18€

Les prix s'entendent TTC, nets et service compris