

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

Caviar osciètre français de la maison Sturia, esturgeon en surcuisson,
poireaux et pommes de terre de nos maraîchers ●●

Moules « Morisseau » de la baie du Mont-Saint-Michel, céleri-rave et branche,
jus de coquilles au safran d'Alsace et Riesling de la maison Trimbach ●●

Turbot confit au beurre extra-fin d'Alsace,
pointes d'endives de Bourgheim au pamplemousse réduit et estragon,
sauce acidulé aux sucs d'arêtes

Pigeon de Théo Kieffer, le filet rosé et la cuisse effilochée,
courage et jus corsé infusé au gruë de cacao ●●

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

Tartelette croustillante à la carotte des sables,
agrumes bio et herbes aromatiques ●●

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

ou

Figue infusée à l'estragon,
ganache montée au yaourt de bufflonne d'Uhrwiller,
streusel et cigarette croustillante ●

Menu 'Potager'

Croustillants à deviner

Chou-fleur cru et cuit, crème Label Rouge,
safran d'Alsace et citron confit ●●

Butternut bio et châtaigne comme un risotto,
bleu des Vosges et graines de courge torréfiées ●

Champignon farci au jaune d'œuf de la ferme Kientz,
caviar des bois et blanc mousseux au beurre noisette ●

Betteraves fondantes, racine de raifort d'Alsace,
condiment fumé au bois de hêtre, pinot et ail noir ●●

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

Tartelette croustillante à la carotte des sables,
agrumes bio et herbes aromatiques ●●

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

ou

Figue infusée à l'estragon,
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 Hoerdtd
Ferme Riedinger à Hoerdtd
Sapam fruits et légumes d'Alsace
Denis Digel à Sélestat

Viandes

Ferme du Jodie à Steige
Ferme Kieffer à Nordhouse (pigeon)
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'arrivée

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 ou Guth (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 (poisson)
Brillat poissonnerie à Sainte-Croix-En-Plaine (poisson)

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.