

# Une Gastronomie Saine le Partage & la Sagesse de l'Expérience

Ernest Schaezel

## Premiers Instants

### Entrées (Starters - Vorspeisen)

#### LE SAUMON CRU

Coupé Épais Lasagne de Concombre - Crackers de Pois-Chiche 29 €

*Frischer Bio-Lachs mit Gurke & Kichererbsen Cracker*

*Fresh Organic Salmon, with Cucumber & Chickpea Crackers*

#### LE DUO D'ASPERGES BLANCHES & VERTES 31 €

Emulsion à l'Ail des Ours – Jambon de Montagne

*Weiss & Grün Spargeln - Bärlauch Emulsion - Bergschinken*

*White & Green Asparagus Wild Garlic Emulsion – Mountain Ham*

#### LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Confit de Renouée du Japon 32 €

*Ente Leberpastete – Kandierte Zwetschen & Japanischer Knöterich*

*Homemade Duck Foie Gras – Plum Jam & Japanese knotweed*

#### LE MILLEFEUILLE D'ESCARGOTS DU BIRKENWALD

à l'Ail des Ours & Chlorophylle de Persil 34 €

*Weißbergerschnecken Millefeuille mit Bärlauch und Petersilie Chlorophyll*

*Snails Millefeuille with Wild garlic and Parsley Chlorophyll*

#### L'ESCALOPE DE FOIE POÊLÉE AUX FRAISES 36 €

*Warme Leber mit Erdbeeren*

*Fried Foie Gras with Strawberries*

#### L'ŒUF AU PLAT FERMIER DE LA FERME SIEGEL

Foie d'Oie & Truffe Noire Mélanosporum 37 €

*Spiegelei mit Gänseleber und Schwarze Mélanosporum Trüffeln*

*Fried egg with goose liver and black Mélanosporum truffle sauce*

#### LA SALADE DE HOMARD

Cueillette d'Herbes Sauvages & Potagères 48 €

*Hummer Salat und Kräuter*

*Lobster Salad & Herbs*

## De nos Forêts, Prairies et Jardins

### Entrées Végétariennes (Vegetarian Starters – Vegetarischer Vorspeisen)

#### LE BOUQUET VEGETAL

Eclats de Noix & Noisettes 20 €

*Gourmetsalat mit Nusssplitter, Haselnüssen*

*Greeb Salad with Walnuts, Hazelnuts*

#### LE FUSEAU CROUSTILLANT A LA BETTERAVE ROUGE

Tartare de Betterave & Pomme Verte -Gel Citron- Cueillette d'Herbes Sauvages & Potagères 22 €

*Die Knusprige rote Rübe- Rote Rübe & Grünen Apfel Tartare - Zitrone Gel - Wildkräuter & Küchenkräuter*

*Red Beetroot crispy spindle - Beetroot & Green Apple Tartare - Lemon Gel - Wild & Gardens Herbs*

#### LES RAVIOLES AUX PETITS POIS

Espuma Petits Pois & Menthe 31 €

*Butternuss Ravioli – Kürbisöl Espuma & Salbei Butternut Squash Ravioli - Pumpkin Oil & Sage*

## De nos Côtes et Rivières

### Plat Principal (Main Courses Fish– Hauptgericht Fisch)

#### LA TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE DU HEIMBACH SNACKEE

Emulsion Végétale - Légumes du Moment & Tuile aux Amandes 37 €

*Forellen – Gemüse – Vegetalsoße & Mandelziegel*

*Snacked Trout – Seasonal veggies & Almond Biscuit*

#### LE FILET DE ROUGET AU JUS CORSÉ

Légumes d'été & Purée de Poivron 39 €

Tapenade d'Olives Noires

*Rote Meerbarbe mit Sommergemüsen – Oliventapenade & Paprika Coulis*

*Red Mullet with summer Veggies – Olive Tapenade – Pepper Coulis*

#### LE FILET DE TURBOT

Beurre Blanc au Champagne & Crémeux de Cocos Noirs 42 €

*Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner-Butter-Schwarz Bohnen*

*Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce- Black Beans*

## De nos Prés Fermes Forêts

### Plat Principal (Main Courses Meat – Hauptgericht Fleisch)

#### LA VOLAILLE JAUNE D'ALSACE A L'ASPERULE

Farcie aux Champignons & Truffes - Purée de Pommes de Terre 33 €

*Gelbes Geflügel aus Elsass mit Pilzen und Trüffeln gefüllt & Hausgemachtes Kartoffelpüree*

*Alsatian Yellow chicken stuffed with Mushrooms and Truffle & Home-made Mashed Potatoes*

#### LE FILET DE BŒUF A LA FICELLE

Choucroute IGP Alsace Maison Le Pic

Crème de Moutarde à l'Ancienne Pomme Vapeur 42 €

*Gekochtes Rinderfilet, Sauerkraut & Senf - Rahmsauce*

*Boiled beef filet « à la ficelle » cooked in a Stock - with sauerkraut & creamy mustard sauce*

#### LE CARRE D'AGNEAU ROTI EN CROUTE D'HERBES (pour 2 personnes)

Cocos Blancs – Légumes à l'Huile d'Olive & Ail Confit 85 € (pour 2 personnes)

*Lammrücken in Kräuterkruste - Gemüse in Olivenöl*

*Herbs crusted lamb chops – Vegetables in olive oil*

 VEGETARIEN  
Vegetarian  
Vegetarisch

 SANS GLUTEN  
Gluten Free  
Gluten Frei

 SANS LACTOSE  
Lactose Free  
Laktose Frei

 PLAT SIGNATURE  
Signature Dishes

*Nos viandes sont d'origine CEE*

Prix Nets

Menu Tradition & Imagination en ④ services 80 €

**Menu Séduction Gourmande en ⑥ services 115 €**

*(Menu servi pour l'ensemble de la table- dernière prise de commande à 20h30)*

*4 courses menu 80 € - \* 6 courses menu 115 € \**

*Last order before 8:30 p.m.*

L'AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*

① LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES ①

Confit de Pommes & Pruneaux

Ente Leberpastete – Apfel & Pflaume Konfitüre

Homemade Duck liver – Apple & Prawn Confit

\*\*\*\*

② LES RAVIOLES AUX PETITS-POIS ②

Espuma Petits Pois & Menthe

Ravioli mit grünen Erbsen & Erbsen Emulsion mit Minze

Pea Ravioli & Mint Pea Emulsion

\*\*\*\*

LA NOIX DE SAINT JACQUES ROTIE ③

Écume de la Mer - Soupe de riz Parfumée au Clou de Girofle

Gebratene Jakobsmuscheln auf Meeresschaum Reissuppe mit Gewürznelken

Dry roasted scallops with clove Rice soup

\*\*\*\*

LA TRUITE D'ALSACE DU HEIMBACH ④

Légumes du Moment Emulsion Végétale & Tuile aux Amandes

Forellen – Gemüsen – Pflanzenemulsion & Mandelziegel

Snacked Trout – Sesonal veggies & Almond Biscuit

\*\*\*\*

③ L'AIGUILLETTE DE FILET DE BŒUF SIMMENTAL AU ROUGE D'OTTROTT ⑤

Mousseline de Choux Fleurs & Cristal de Pommes de Terre

Rinderfilet mit Rouge d'Ottrott Sause - Blumenkohl Musseline & Kristall – Kartoffelchips

Beef Tenderloin Rouge d'Ottrott Sauce, Cauliflower and potatoes chips

\*\*\*\*

④ LE PARFAIT GLACE AU MIEL ET AU PAIN D'EPICES ⑥

Hönig und Lebkuchen Eis Parfait

Honey and Gingerbread Ice Parfait

*Nos viandes sont d'origine CEE*