

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

*Ernest Schaezel*

## Premiers Instants Découverte

### Entrées (Starters - Vorspeisen)

#### LE SAUMON CRU BIO

Coupé Épais Lasagne de Concombre – Pimprenelle & Crackers de Pois-Chiche 26 €

*Frischer Bio-Lachs mit Gurke & Kichererbsen Cracker*

*Fresh Organic Salmon, with Cucumber, Bernet & Chickpea Crackers*

#### LE MILLEFEUILLE D'ESCARGOTS DE CLEURIE

à l'Ail des Ours – Chlorophylle de Persil 28 €

*Weißbergerschnucken Millefeuille mit Bärlauch und Petersilie Chlorophyll*

*Snails Millefeuille with Wild garlic and Parsley Chlorophyll*

#### LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES

Caramel Balsamique Vinaigre Bio de Pommes et Pruneaux 29 €

*Entenleberpastete mit Feige und Balsamico-Karamell- Bio Essig aus Äpfeln und Pflaumen*

*Home-made Duck liver with figs Balsamico caramel with Organic Apple and Plum vinegar*

#### L'ESCALOPE DE FOIE POELEE AUX FRAISES 33 €

*Warme Entenleber mit Erdbeeren*

*Pan fried Duck Liver with Strawberries*

#### L'OEUF AU PLAT BIO

Foie d'Oie & Truffe Noire Mélanosporum 34 €

*Bio Spiegelei mit Gänseleber und Schwarze Mélanosporum Trüffeln*

*Organic fried egg with goose liver and black Mélanosporum truffle sauce*

## De nos Forêts, Prairies et Jardins

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

#### LE BOUQUET VEGETAL

Pommes & Pimprenelle - Eclats de Noix & Noisettes 20 €

*Gourmetsalat mit Nusssplitter, Haselnüssen, Äpfeln & Wiesenknopf*

*Greeb Salad with Walnuts, Hazelnuts, Appels & Garden Bernet –*

#### LE MELI - MELO DE LEGUMES DE SAISON

à l'Huile d'Olive Vierge 20 €

*Gekochtes und rohes Gemüse mit Olivenöl*

*Cooked and raw Seasonal Vegetables with Olive oil*

#### LES ORECCHIETTES MAISON À L'AIL DES OURS 28 €

*Orecchiettes (Kleine frische Nudeln nach Art des Hauses) mit Bärlauch*

*Orecchiettes (Little Homemade pasta) with Ramson*

 VEGETARIEN

Vegetarian  
Vegetarisch

 SANS GLUTEN

Gluten Free  
Gluten Frei

 SANS LACTOSE

Lactose Free  
Laktose Frei



Liste des allergènes à votre disposition à la réception  
**Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.**

Prix Nets

## De nos Prés Fermes Forêt Côtes et Rivières

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

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

Farcie aux Champignons & Truffes - Purée de Pommes de Terre 30 €

*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 Nouvelle de chez Rieffel

Crème de Moutarde à l'Ancienne Pomme Anna 38 €

*Gekochtes Rinderfilet, Sauerkraut & Senf - Rahmsauce*

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

#### L'AIGUILLETTE DE FILET DE BŒUF A LA TRUFFE

Mousseline de Choux Fleurs & Cristal de Pommes de Terre 44 €

*Rinderfilet mit Trüffel - Blumenkohl Musseline & Kristall – Kartoffelchips*

*Beef Tenderloin with Truffle, Cauliflower and cristal potatoes chips*

#### LE FILET DE TURBOT G

Beurre Blanc au Champagne & Riz Rouge de Camargue 39 €

*Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner-Butter-Soße mit Roten Reis von der Camargue*

*Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce- Red Rice from Camargue*

#### LE RAGOÛT DE HOMARD

Jus de Crustacés & Légumes du Moment 48 €

*Hummer -Ragout, Krustentiere-Sauce & Gemüse der Saison*

*Stew Lobster, Shellfish Emulsion & Seasonal Vegetables*

## Plats Signature de l'Hostellerie des Châteaux

### Signature Dishes

#### LA CANETTE RÔTIE AUX EPICES DOUCES (pour 2 pers.)

Servie en 2 Services 90 € pour 2 pers

*Gebratene junge Ente mit Gewürzen in 2 Gänge (2 pers.)*

*Roasted duckling with spices served in 2 courses (2 pers.)*

#### LE CARRE D'AGNEAU RÔTI (pour 2 pers.) L

En Croûte d'Herbes Fines - Semoule à l'Orientale

& Légumes du Moment au Romarin 78 € pour 2 pers

*Lammrücken in Kräuterkruste und Rosmarin - Oriental taboulé & Gemüse*

*Herb & Rosemary crusted lamb chops - Oriental taboulé & Vegetables*

**Nos viandes sont d'origine CEE**



**Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.**

Prix Nets

## Fromages Frais et Artisanaux (Cheese –Käse)

### LE MUNSTER FERMIER

Affiné dans les Caves Siffert Crème au Cumin & Feuille de Bière 12 €

*Gereifter Münsterkäse aus dem Siffert Keller mit Kümmel-Sahne*

*Refined Munster Cheese with Cumin Cream*

### LA TOMME D'ALSACE

Confit de Pinot Gris à la Tanaïsie & Eclats de Figues 12 €

*Elsässer Tomme Käse mit Pinot Gris Konfitüre und Feige*

*Alsacian Tomme cheese with Pinot Gris Wine Confit with figs*

### LA SELECTION DE 3 FROMAGES D'ALSACE

Frais et Affinés – Cracker Maison 16 €

*Dreierlei vom Elsässischen Käse - Bärenklau Stängel – Auswahl mit Hausgemachten Cracker*

*Our selection of fresh and refined Alsatian cheese – Hogweed Stalks - Homemade Cracker*

## Tradition & Imagination à 69 €/pers

### L'AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*

### LE FOIE GRAS D'OIE MAISON

Confit de Renouée du Japon

*Hause-gemachten Gansleber mit Japanischer Staudenknöterich Marmelade*

*Home-made Goose liver with Japanese knotweed Jam*

\*\*\*\*

### LE MI-CUIT DE SAUMON

Caramélisé au Sirop d'Agave Éclats de Cacahuètes Fumées

*Halbgekochter Bio- Lachs – Karamellisiert mit Agavensirup – Geräucherte Erdnüsse*

*Semi-cooked Salmon – Caramelized with Agave nectar – Smoked Peanuts*

\*\*\*\*

### LE MAGRET DE CANARD

Servi en Tournedos Vinaigre de Melfor

Barre de Céréales Bio - Cube de Betterave Rouge & Poudre d'Orange Bio

*Entenbrust wie ein Tournedos Melfor Essig Sauce, Cereale Stange - rote Bete Würfel und Orangenpulver*

*Stuffed Duck breast with Melfor Vinegar Cereal Bar - Beetroot Cube & Orange powder*

\*\*\*\*

### L'ANNEAU CITRON VERT ET CITRON JAUNE

Meringue à l'Italienne

*Gelb & Grün Zitrone Torte mit Italiennischem Baiser*

*Lemon pie*

***Nos viandes sont d'origine CEE***



***Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.***

Prix Nets

Carte enfant disponible pour les moins de 12 ans

For children under 12 years old ask us for the menu- Kinder Menu für unter 12 Jahren verfügbar

## Séduction Gourmande à 95 €/pers

*(Menu servi pour l'ensemble de la table- dernière prise de commande à 21h)*

## L'AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*

### LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES

Caramel Balsamique Vinaigre Bio de Pommes et Pruneaux

*Entenleberpastete mit Feige und Balsamico-Karamell- Bio Essig aus Äpfeln und Pflaumen*

*Home-made Duck liver with figs Balsamico caramel with Organic Apple and Plum vinegar*

\*\*\*\*

### LA NOIX DE SAINT JACQUES ROTIE

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*

\*\*\*\*

### LE FILET DE TURBOT

Beurre Blanc au Champagne

*Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner Butter Soße*

*Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce*

\*\*\*\*

### LE BOUILLON DE VOLAILLE

Parfumé au Gingembre – Perles du Japon

*Geflügelbrühe parfümiert mit Ingwer – Tapiokastärke*

*Broth of poultry perfumed with Ginger – Tapioca*

\*\*\*\*

### L'AIGUILLETTE DE FILET DE BŒUF A LA TRUFFE

Mousseline de Choux Fleurs & Cristal de Pommes de Terre

*Rinderfilet mit Trüffel - Blumenkohl Musseline & Kristall – Kartoffelchips*

*Beef Tenderloin with Truffle, Cauliflower and cristal potatoes chips*

\*\*\*\*

### LA TARTE AU CHOCOLAT PLANTATION MOKAYA BIO 66%

Crème Glacée au Lait Entier

*Schokolade Torte mit Vollmilch Eis*

*Chocolate Tart and whole milk ice cream*



***Nos viandes sont d'origine CEE***

 ***Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.***

Prix Nets

# Menu de Saison 49 €/pers

*Servi uniquement le midi hors jours fériés*

## L'AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*

### LE MELI - MELO DE LEGUMES DE SAISON A L'HUILE D'OLIVE VIERGE

*Gekochtes rohes Gemüse mit Olivenöl*  
*Cooked and raw Seasonal Vegetables with Olive oil*

\*\*\*\*

### LE DOS DE LAPIN FARCI

#### à l'Ail des Ours - Pâtes Fraîches Maison & Tagliatelles de Légumes

*Gefüllter Kaninchenrücken – Frische Nudeln & Gemüse*  
*Back of Rabbit – Fresh Homemade Pastas & Vegetables Tagliatelles*

\*\*\*\*

### LE BABA PINACOLADA

#### Crème Glacée Noix de Coco

*Pinacolada Savarin mit Kokosnuss Eis Creme*  
*Pinacolada Savarin with Coconut Ice Cream*



 *Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts..*

Prix Nets